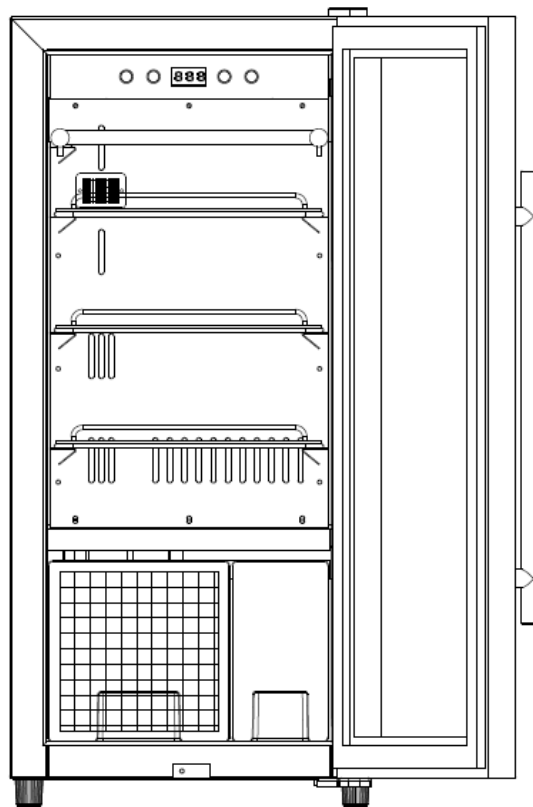

CASO®

D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung

Dry-Aged Cooler (688)



Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer
Homepage: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 00688 31-07-2019

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2019 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung: Allgemeines	10
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.2	Warnhinweise	10
1.3	Haftungsbeschränkung	11
1.4	Urheberschutz	11
2	Sicherheit	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	11
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
2.3	Gefahrenquellen	13
2.3.1	Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr	13
2.3.2	Gefahr durch elektrischen Strom.....	14
3	Inbetriebnahme	14
3.1	Sicherheitshinweise	15
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion.....	15
3.3	Auspacken	15
3.4	Entsorgung der Verpackung	15
3.5	Aufstellung.....	16

3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort.....	16
3.5.2	Standfüsse	16
3.5.1	Anbringung des Griffes	17
3.5.2	Metallböden.....	17
3.5.3	Herausnehmen der Metallböden	17
3.6	Elektrischer Anschluss.....	17
4	Aufbau und Funktion.....	18
4.1	Gesamtübersicht	19
5	Bedienung und Betrieb	19
5.1	Bedienelemente und Anzeige.....	19
5.2	Typenschild	21
6	Dry-Aging	21
6.1	Sicherheitshinweise	21
6.2	Haftungsausschluss:	22
6.3	Informationen zum Dry-Aging	22
7	Reinigung und Pflege.....	23
7.1	Sicherheitshinweise	23
7.2	Reinigung.....	23
7.3	Bewegen Ihres Gerätes.....	25
8	Störungsbehebung.....	25
8.1	Sicherheitshinweise	25
8.2	Störungsursachen und –behebung	25
9	Entsorgung des Altgerätes	26
10	Garantie	27
11	Technische Daten	27
12	Operating Manual	29
12.1	General.....	29
12.2	Information on this manual	29
12.3	Warning notices	29
12.4	Limitation of liability	30
12.5	Copyright protection.....	30
13	Safety.....	30
13.1	Intended use	30
13.2	General Safety information.....	31
13.3	Sources of danger	32
13.3.1	Risk of fire / flammable materials used. Danger of burns or of explosion.....	32

13.3.2 Dangers due to electrical power.....	33
14 Commissioning.....	33
14.1 Safety information.....	33
14.2 Delivery scope and transport inspection.....	34
14.3 Unpacking.....	34
14.4 Disposal of the packaging.....	34
14.5 Setup.....	34
14.5.1 Setup location requirements:.....	34
14.5.2 Legs/feet.....	35
14.5.1 The handle installing.....	35
14.5.1 Metal storage shelves.....	35
14.5.1 Removal of metal storage shelves.....	36
14.6 Electrical connection.....	36
15 Design and Function.....	36
15.1 Complete overview.....	37
16 Operation and Handing.....	37
16.1 Operating elements and displays.....	37
16.2 Rating plate.....	39
17 Dry ageing.....	39
17.1 Safety information.....	39
17.2 Exemption from liability:.....	40
17.3 Information about dry ageing.....	40
18 Cleaning and Maintenance.....	40
18.1 Safety information.....	41
18.2 Cleaning.....	41
18.3 Moving the appliance.....	42
19 Troubleshooting.....	42
19.1 Safety notices.....	42
19.2 Fault indications and rectification of faults.....	43
20 Disposal of the Old Device.....	44
21 Guarantee.....	44
22 Technical Data.....	45
23 Mode d'emploi : Généralités.....	47
23.1 Informations relatives à ce manuel.....	47
23.2 Avertissements de danger.....	47
23.3 Limite de responsabilités.....	48

23.4	Protection intellectuelle	48
24	Sécurité	48
24.1	Utilisation conforme	48
24.2	Consignes de sécurités générales	49
24.3	Sources de danger	50
24.3.1	Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables. Danger d'incendie et d'explosion	50
24.3.2	Dangers du courant électrique	51
25	Mise en service	51
25.1	Consignes de sécurité	52
25.2	Inventaire et contrôle de transport	52
25.3	Déballage	52
25.4	Elimination des emballages	52
25.5	Mise en place	53
25.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	53
25.5.2	Les pieds	53
25.5.1	L'installation de la poignée	54
25.5.2	Rayonnages métalliques	54
25.5.3	Retrait des rayonnages métalliques	54
25.6	Raccordement électrique	54
26	Structure et fonctionnement	55
26.1	Vue d'ensemble	55
26.2	Commande et fonctionnement	56
26.3	Eléments de commande et d'affichage	56
26.4	Plaque signalétique	58
27	Dry-Aging	58
27.1	Consignes de sécurité	58
27.2	Exclusion de responsabilité :	58
27.3	Informations concernant la maturation à sec	58
28	Nettoyage et entretien	59
28.1	Consignes de sécurité	59
28.2	Nettoyage	59
28.2.1	Déplacement de votre appareil	61
29	Réparation des pannes	61
29.1	Consignes de sécurité	61
29.2	Origine et remède des incidents	61
30	Elimination des appareils usés	63

31	Garantie	63
32	Caractéristiques techniques	64
33	Istruzioni d'uso	66
33.1	In generale	66
33.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	66
33.3	Indicazioni d'avvertenza	66
33.4	Limitazione della responsabilità	67
33.5	Tutela dei diritti d'autore.....	67
34	Sicurezza	67
34.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	68
34.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	68
34.3	Fonti di pericolo	70
34.3.1	Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili / pericolo d'esplosione.....	70
34.3.2	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	71
35	Messa in funzione	71
35.1	Indicazioni di sicurezza	71
35.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	71
35.3	Disimballaggio.....	72
35.4	Smaltimento dell'involucro.....	72
35.5	Posizionamento.....	72
35.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	72
35.5.2	Piedini	73
35.5.3	Installazione maniglia.....	73
35.5.4	Fondi d'appoggio di metallo	74
35.5.5	Estrazione dei fondi d'appoggio di metallo.....	74
35.6	Connessione elettrica	74
36	Costruzione e funzione	74
36.1	Panoramica complessiva.....	75
37	Utilizzo e funzionamento	75
37.1	Comandi e display.....	75
37.2	Targhetta di omologazione.....	77
38	Dry-Aging	77
38.1	Avvertenze di sicurezza.....	77
38.2	Esclusione dalla responsabilità	78
38.3	Informazioni riguardo al Dry-Aging	78

39 Pulizia e cura	78
39.1 Indicazioni di sicurezza	79
39.2 La pulizia	79
39.2.1 Muovere l'apparecchio	81
40 Eliminazione malfunzionamenti	81
40.1 Indicazioni di sicurezza	81
40.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione	81
41 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	82
42 Garanzia	83
43 Dati tecnici	83
44 Gebruiksaanwijzing	85
44.1 Algemeen	85
44.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	85
44.3 Waarschuwingsinstructies	85
44.4 Aansprakelijkheid.....	86
44.5 Auteurswet.....	86
45 Veiligheid	86
45.1 Gebruik volgens de voorschriften	86
45.2 Algemene veiligheidsinstructies.....	87
45.2.1 Bronnen van gevaar.....	88
45.2.2 Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen / Explosiegevaar	88
45.2.3 Gevaar door elektrische stroom	89
46 Ingebruikname	89
46.1 Veiligheidsvoorschriften	90
46.2 Leveringsomvang en transportinspectie	90
46.3 Uitpakken	90
46.4 Verwijderen van de verpakking.....	90
46.5 Plaatsen	91
46.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing.....	91
46.5.2 Stelpoten	91
46.5.1 Handvat bevestigen	92
46.5.2 Metalen bodem	92
46.5.3 Uitnemen van de metalen bodem	92
46.6 Elektrische aansluiting	92
47 Opbouw en functie	93
47.1 Algemeen overzicht	93

48	Bediening en gebruik	93
48.1	Bedieningspaneel en display	94
48.2	Typeplaatje.....	96
49	Dry-Aging	96
49.1	Veiligheidstips	96
49.2	Afwijzing van aansprakelijkheid:	96
49.3	Informatie over dry-aging	96
50	Reiniging en onderhoud	97
50.1	Veiligheidsvoorschriften	97
50.2	Reiniging	97
50.3	Bewegen van het apparaat	99
51	Storingen verhelpen	99
51.1	Veiligheidsvoorschriften	99
51.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	99
52	Afvoer van het oude apparaat	100
53	Garantie	101
54	Technische gegevens	101
55	Original bruksanvisning	103
55.1	Allmänt	103
55.2	Information om denna bruksanvisning	103
55.3	Varningstexter	103
55.4	Ansvarsbegränsning.....	104
55.5	Upphovsmannarättsskydd	104
56	Säkerhet	104
56.1	Avsedd användning	105
56.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	105
56.3	Riskkällor	106
56.3.1	Brand- eller explosionsfara/ Brandfara / risk på grund av brännbart material .	106
56.3.2	Fara genom elektrisk ström.....	107
57	Idrifttagning	107
57.1	Säkerhetsanvisningar	108
57.2	Leveransomfattning och transportinspektion	108
57.3	Uppackning.....	108
57.4	Avfallshantering av emballaget.....	108
57.5	Uppställning.....	109
57.5.1	Krav på uppställningsplatsen	109

57.5.2	Stativfötter	109
57.5.1	Montering av handtaget	110
57.5.2	Lagringshyllor av metall	110
57.5.3	Uttagning av lagringshyllor av metall.....	110
57.6	Elektrisk anslutning	110
58	Konstruktion och funktion.....	111
58.1	Översikt.....	111
59	Manövrering och drift.....	111
59.1	Manöverorgan och indikeringar.....	111
59.2	Märkskylt.....	113
60	Dry-Aging (torrmogning).....	113
60.1	Säkerhetsanvisningar	113
60.2	Uteslutande av ansvar:	114
60.3	Information om Dry-Aging (torrmogning)	114
61	Rengöring och skötsel	114
61.1	Säkerhetsanvisningar	114
61.2	Rengöring	115
61.3	Flyttning av enheten	116
62	Åtgärdande av störningar	116
62.1	Säkerhetsanvisningar	116
62.2	Orsaker och åtgärdande av störningar	117
63	Avfallshantering av uttjänt apparat.....	118
64	Garanti	118
65	Tekniska data.....	119

1 Bedienungsanleitung: Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Dry-Aged Cooler dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Dry-Aged Cooler (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Lagern und Reifen von Fleisch (Rind, Schwein, Wild) bestimmt.

Das Gerät ist nicht für Fisch geeignet.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kinder benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Das Gerät ist kein Kühlschrank. Lagern Sie im Gerät keine anderen Lebensmittel als unter „Bestimmungsgemäße Verwendung“ angegeben.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Räuchern geeignet.
- ▶ Das Gerät reguliert die gewünschte Luftfeuchtigkeit aktiv. Im Gerät dürfen keine Salzblöcke zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden. Das Gerät könnte beschädigt werden. Sollten dennoch Salzblöcke eingesetzt werden, so erlischt die Garantie des Gerätes. Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Schäden am Gerät oder Fleisch.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr

⚠ GEFAHR

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brand- oder Explosionsgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

Warnhinweis: Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien

- ▶ Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät.
- ▶ Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar.
- ▶ Der Kühlkreislauf des Gerätes darf nicht beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes.



⚠GEFAHR

- ▶ Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
- ▶ Reinigen Sie Gerät und Geräteteile nie mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten. Die daraus entstehenden Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- ▶ Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere feuergefährliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe von diesem oder anderen Gerät(en). Die Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.

2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie niemals am Stromkabel sondern immer am Stecker um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Dry-Aged Cooler wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Dry-Aged Cooler
- 3 Metallböden
- Metallaufhängung inklusive 4 Fleischer-Haken
- Abtropfblech
- Wassertank
- Bedienungsanleitung mit Griff und Schrauben für den Griff

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das innere und äußere Verpackungsmaterial.
- Das Gerät sollte nur aufrecht transportiert werden.
- Reinigen Sie den Innenraum mit handwarmen Wasser und einem weichen Lappen.
- Schließen Sie das Gerät erst nach 12 Stunden Wartezeit an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, legen Sie erst dann Fleisch in den Dry-Aged Cooler.

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

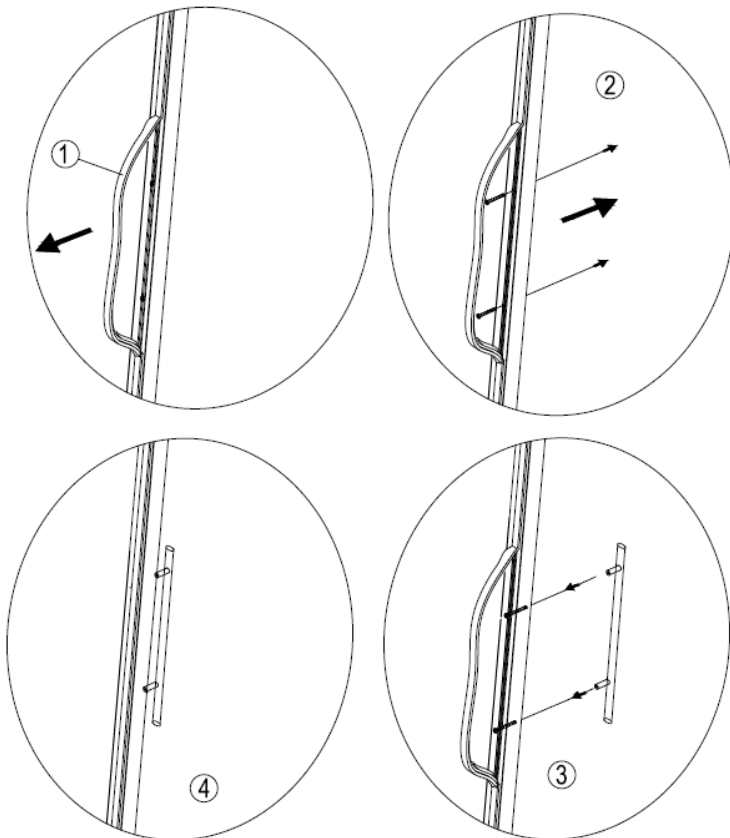
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Platzieren Sie Ihr Gerät auf einem ebenen, waagerechten Boden, der auch bei voll bestücktem Gerät ausreichend tragfähig ist.
Installieren Sie das Gerät nicht an einem Platz mit direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizung, Heizgeräte, usw.).
Direktes Sonnenlicht kann die Acryloberfläche verändern und Wärmequellen den Energieverbrauch negativ beeinflussen.
- Umgebungstemperaturen unter 10 °C und über 32 °C können ebenso zu Funktionseinschränkungen führen.
- Das Gerät ist nur für den Innenbetrieb ausgelegt. Stellen Sie es nicht in einer nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 15 cm Freiraum um das Gerät herum.
- **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Aus Gründen der Energiesparsamkeit achten Sie bitte darauf, dass die Tür des Gerätes während des Betriebes geschlossen ist.

3.5.2 Standfüsse

Das Gerät wird mit 3 großen Standfüßen und einem kleinen Stellfuß geliefert. Richten Sie den Stellfuß so aus, dass das Gerät waagrecht steht und nicht kippelt.

3.5.1 Anbringung des Griffes



Bitte beachten Sie, dass Sie den mitgelieferten Edelstahlgriff vor dem ersten Gebrauch an die Tür des Gerätes anschrauben müssen. Dazu schieben Sie das Dichtungsgummi an der Rückseite der Tür zur Seite, um die vorgebohrten Löcher freizulegen. Mithilfe der beiliegenden Schrauben können Sie den Griff an der Tür montieren.

Anschließend setzen Sie die Türdichtung wieder an der korrekten Position ein.

3.5.2 Metallböden

Jeder Metallboden kann heraus genommen werden, um größere Fleischstücke zu lagern.

3.5.3 Herausnehmen der Metallböden

Um einen Metallboden herauszunehmen, nehmen Sie zuerst das Fleisch heraus. Verwenden Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Dann heben Sie den Boden leicht an und ziehen ihn dann heraus.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Metallböden/ bzw. die Metallaufhängung für die Fleischer-Haken richtig eingerastet sind, bevor Sie Fleisch darauflegen bzw. einhängen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

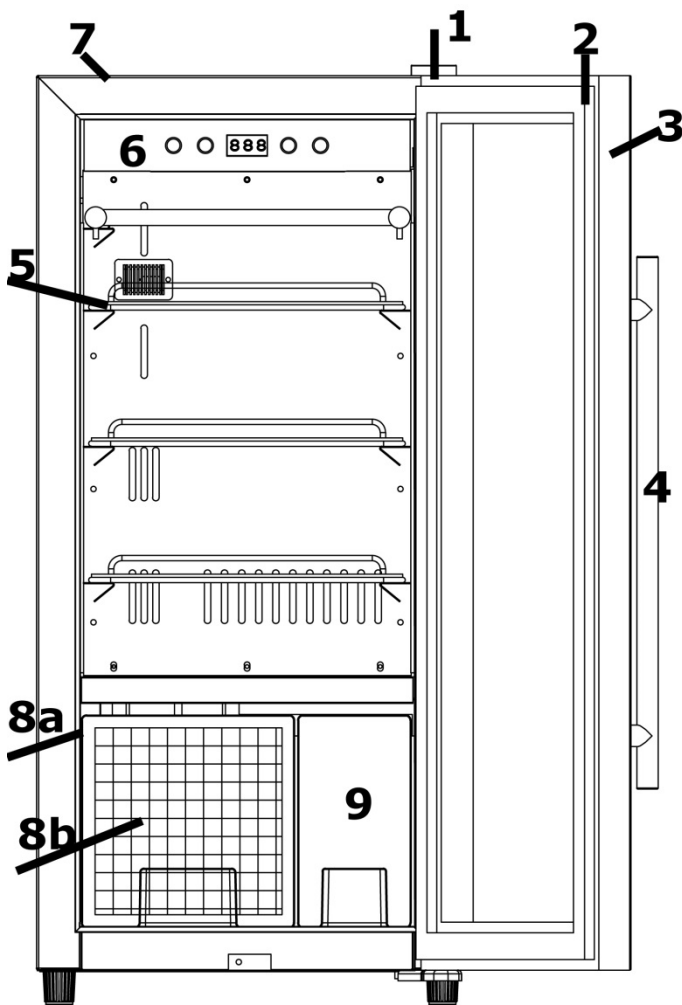
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

-
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
 - Verlegen Sie das Stromkabel so, dass Sie nicht darüber stolpern.
 - Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt mit einem Gleichstrom-Wechselstrom-Konverter betrieben zu werden.
 - Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
 - Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht




- (1) Obere Scharnierabdeckung
- (2) Türdichtung
- (3) Türrahmen (abschließbar)
- (4) Türgriff
- (5) Metallboden (3 Stück)
oder Metallaufhängung
inkl. Fleischer-Haken (4 Stück)
- (6) Bedienfeld
- (7) Gehäuse
- (8a) Wassertank
- (8b) Wassertank-Filter
- (9) Restwasserbehälter

5 Bedienung und Betrieb


In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Bedienelemente und Anzeige

HINWEIS

- ▶ Die Taste  ermöglicht eine Einstellung zwischen 2 - 8 °C für das Gerät.
- ▶ Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.



Sie schalten das Gerät mit der Taste  ein.

LED-Licht- und UV-Licht-Einstellung



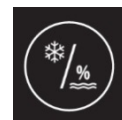
Drücken Sie 1 x , um das LED-Licht einzuschalten, dieses schalten sich automatisch nach 4 Stunden aus.


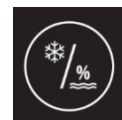


Drücken Sie  für 5 Sekunden, das UV-Licht wird eingeschaltet.

HINWEIS

- ▶ Die Tür verfügt über einen Sicherheitsschalter. Wenn Sie die Tür des Gerätes öffnen, schaltet sich das UV-Licht automatisch aus, um Ihre Augen zu schützen. Schauen Sie niemals direkt in das UV-Licht.
- ▶ Das UV-Licht dient zur Reinigung des Innenraums nach **Abschluss des Reifevorgangs**. Schalten Sie das Licht nicht ein, wenn Lebensmittel im Innenraum lagern!




Sie können durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten  und  für 3 sec. zwischen der Temperaturanzeige in °C und °F wechseln.

Einstellung Temperatur oder Luftfeuchtigkeit



Sie können mit  zwischen der Einstellung und Anzeige der Temperatur oder Luftfeuchtigkeit wechseln:



Passen Sie mit  die Temperatur von 2-8 °C in 1°C Schritten oder die Luftfeuchtigkeit in 1 % Schritten an.

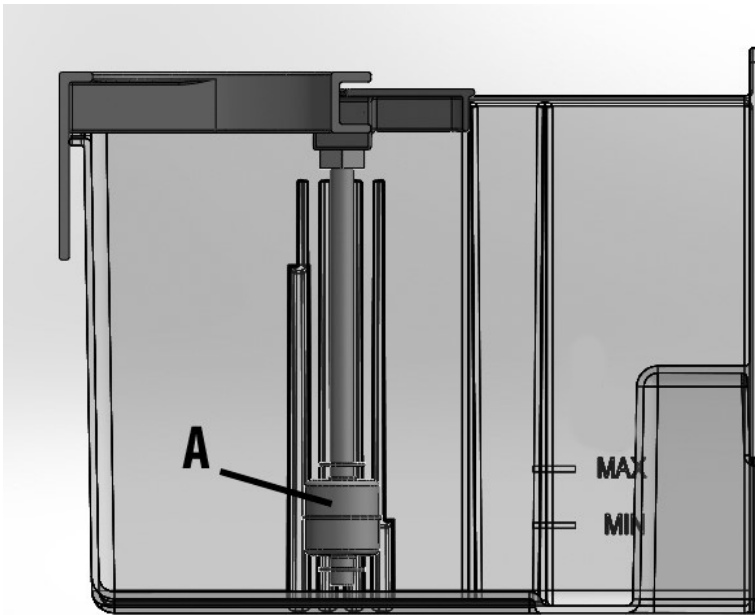
Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Einstellung vornehmen, dann behält das Gerät die bisherigen Einstellungen bei.

Das Gerät kehrt automatisch wieder zur Anzeige der Temperatur zurück.

Nach 1 Stunde können Sie das Fleisch in das Gerät geben. Stellen Sie vorher die Abtropfschale unter das Fleisch.

Für ein optimales Reifeergebnis empfehlen wir folgende Einstellung: Temperatur 3°C / Luftfeuchtigkeit 75%.

Wassertank



A Schwimmer

Befüllen Sie den Wassertank bis oberhalb der Min-Markierung. Bitte beachten Sie zusätzlich die Max-Markierung und füllen Sie auf keinen Fall mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie abgekochtes und wieder abgekühltes Wasser.
- ▶ Sie sollten den Wassertank außerhalb des Gerätes befüllen.

Das Gerät sendet mehrere Warntöne aus und das Display blinkt, wenn der Wassertank leer ist. Um die Luftfeuchtigkeit effektiv kontrollieren zu können, müssen Sie genügend Wasser in den Wassertank füllen.

Der Wassertank ist zweigeteilt. Füllen Sie das Wasser in den großen Tank ein. Der kleine Tank ist für das Kondenswasser und muss regelmäßig geleert und gereinigt werden.

5.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

6 Dry-Aging

6.1 Sicherheitshinweise

HINWEIS

- ▶ Die Tür sollte wenig geöffnet werden um das Klima im Gerät/ die Luftfeuchtigkeit nicht unnötig zu beeinflussen.
- ▶ Informieren Sie sich über das trockene Reifen (Dry Aging) beim Fleischer/Experten Ihres Vertrauens.

⚠ GEFAHR

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich zum Veredeln geeignetes Fleisch.
- ▶ Ziehen Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet sind, an, wenn Sie das Fleisch und die Metallböden oder Fleischer-Haken berühren.
- ▶ Die Gefahr beim Dry-Aging ist das Auftreten von sogenanntem „Wildschimmel“. Dieser kann im Gegensatz zum „guten Edelschimmel“ das Fleisch verderben und zu toxischen und allergischen Reaktionen führen. Achten Sie aus diesem Grunde auf eine einwandfreie Hygiene im Umgang mit Gerät und Fleisch und informieren Sie sich umfassend beim Fleischer/Experten Ihres Vertrauens über das Dry-Aging.
- ▶ Wenn Sie einen säuerlichen Geruch wahrnehmen, kann dies ein Hinweis auf Wildschimmel sein.
- ▶ Nach der abgeschlossenen Reifung müssen die dunklen und trockenen Stellen großzügig entfernt werden.
- ▶ Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

6.2 Haftungsausschluss:

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden am Kühlgut, auch nicht bei Defekt des Gerätes innerhalb der Garantiezeit. Ebenso schließt der Hersteller eine Haftung für Personenschäden, durch unsachgemäß gelagerte Ware, die anschließend verzehrt wird, aus.

6.3 Informationen zum Dry-Aging

Das trockene Reifen (dry-aging) von Rind- & Schweinefleisch sowie Wild ist ein aufwendiger Prozess und benötigt Zeit und ideale Bedingungen.

Geben Sie das qualitativ hochwertige Fleisch auf die Metallböden oder hängen Sie es mit den Fleischer-Haken in das Gerät.

Kontrollieren Sie das Fleisch regelmäßig auf Wildschimmel.

Wenn der von Ihnen gewünschte Reife-Grad erreicht ist, entnehmen Sie das Fleisch portionieren es entsprechend Ihrer Vorlieben und bereiten es zu.

Unterschiedliche Aromen je nach Reifezeit

Subtile, nussige Aromen erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 21 Tagen.

Aromen, ähnlich Pilzen, erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 28-35 Tagen.

Kräftige Aromen, ähnlich Blauschimmel-Käse, erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 45 Tagen und mehr.

Je länger Sie das Fleisch reifen lassen, desto kräftiger wird das Aroma.

7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Reife-Prozess gründlich.
- ▶ Schalten Sie den Dry-Aged Cooler vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose und entnehmen Sie das gesamte Fleisch.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, sollten Sie alle Metallböden, die Metallaufhängung und Fleischer-Haken entnehmen und das Gerät gründlich reinigen.
- ▶ Wenn der Reife-Prozess gescheitert ist, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice, um das weitere Vorgehen abzustimmen.

7.2 Reinigung

◆ Innenraum

Reinigen Sie das Gerät gründlich mit Desinfektionsmittel. Beachten Sie die Einwirkzeit des verwendeten Mittels.

Wischen Sie das Gerät danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.

Schalten Sie nach jedem Reifevorgang das UV-Licht für 24 Stunden ein.

◆ Türdichtung

Achten Sie besonders darauf, dass die Türdichtung sauber ist, damit das Gerät einwandfrei arbeiten kann.

◆ Gehäuse

Die Außenseite des Gerätes lässt sich mit einem milden Reinigungsmittel und warmen Wasser reinigen.

Wischen Sie das Gerät danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.

◆ Abzugsöffnung/Ventilator

Staub oder etwas anderes kann die Abzugsöffnung blockieren und die Kühleffizienz des Gerätes beeinträchtigen. Saugen Sie (auf schwacher Stufe) die Abzugsöffnung frei, falls notwendig.

◆ Kondenswasser-Auffangbehälter/Auffangschale (K)

Entfernen Sie regelmäßig mit einem Schwamm das Kondenswasser aus dem Kondenswasser-Auffangbehälter. Dieser befindet sich auf der Rückseite des Gerätes unten rechts.

◆ Manuelles Abtauen:

Nach jedem Reifevorgang das Gerät 24 Stunden abtauen lassen.

Schalten Sie das Gerät aus aber ziehen Sie nicht den Netzstecker. Lassen Sie dann das Gerät manuell abtauen. Achten Sie auf die Auffangschale (K) und entfernen Sie während dem Abtauen das entstandene Wasser.



◆ Sollte das Gerät vereist sein, dann gehen Sie wie folgt vor:

Entnehmen Sie das Fleisch aus dem Gerät. Decken Sie es mit Frischhaltefolie ab oder geben Sie es wenn möglich in einen Folienbeutel und kühlen Sie es in einem geeigneten Kühlgerät. Schalten Sie das Gerät aus.

Füllen Sie einen Topf mit heißem aber nicht mehr kochendem Leitungswasser und stellen Sie den Topf auf ein Tuch auf den unteren Metall-Lagerboden.

▲ **WARNUNG** Verbrühungsgefahr durch den heißen Topf.

► Gehen Sie vorsichtig mit dem heißen Topf um.

Der Wasserdampf wird das entstandene Eis innerhalb ca. einer Stunde schmelzen. Das Schmelzwasser sammelt sich im Tank für Kondenswasser und möglicherweise in der Auffangschale (K). Entfernen Sie den Topf und das Tuch aus dem Gerät. Leeren Sie den Tank für Kondenswasser und die Auffangschale (K). Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken. Lassen Sie das Gerät für 1 Stunde geöffnet, damit das Gerät lüften kann.

Schalten Sie das Gerät wieder ein und stellen Sie dieses auf die gewünschten Werte ein. Warten Sie eine Stunde. Geben Sie dann das Fleisch zurück ins Gerät und setzen Sie den Reifeprozess wie gewohnt fort.

◆ Wassertank & Schwimmer

Reinigen Sie den Wassertank & Schwimmer mit Desinfektionsmittel sowie einem weichen Lappen.

◆ Wassertank-Filter

Reinigen Sie den vorhandenen Permanent-Filter im Wassertank nach jedem Reifevorgang. Entfernen Sie hierzu den Filter und reinigen Sie ihn unter laufendem Wasserhahn mit lauwarmen Wasser. Setzen Sie den Filter danach wieder in den Wassertank ein. Sie können Ersatzfilter über unseren Kundenservice bestellen.

◆ Metallböden, Metallaufhängung, Auffangschale, und Fleischer-Haken

Entnehmen Sie die Metallböden, die Metallaufhängung, die Auffangschale und die Fleischer-Haken aus dem Gerät und reinigen Sie diese aus Hygienegründen mit Desinfektionsmittel.

7.3 Bewegen Ihres Gerätes

Wenn Sie das Gerät an einen anderen Platz stellen wollen:

Schalten Sie das Gerät aus. Räumen Sie den Inhalt heraus. Kleben Sie sicherheitshalber alle losen Elemente im Innenraum fest. Kleben Sie die Tür zu. Das Gerät sollte nur aufrecht transportiert werden.

8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

8.2 Störungsursachen und –behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Störung	Mögliche Ursache
Die Kühlleistung ist unbefriedigend.	Prüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Umgebung erfordert eventuell eine andere Einstellung. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür wurde nicht komplett geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht ausreichend ab. Das Gerät ist nicht mit genügend Freiraum aufgestellt. Tauen Sie das Gerät ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Vibrationen & Gerät ist zu laut & Tür schließt nicht richtig	Prüfen Sie, ob das Gerät eben steht. Prüfen Sie den Ventilator. Bauteile sind lose. Gerät berührt die Wand. Die Türen wurden verkehrt herum oder nicht richtig angebracht. Die Dichtung ist abgenutzt. Die Böden sind verrutscht.
Display zeigt nichts an. Tasten funktionieren nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Kompressor startet nicht	Der Kompressor startet nicht, wenn die Raumtemperatur niedriger ist, als die gewünschte Temperatur.

Tau auf der Oberfläche des Gerätes	Besonders wenn das Gerät in einer feuchten Umgebung steht, bildet sich Tau auf der Glasfront. Es resultiert aus der Feuchtigkeit der Luft, die mit dem Gerät in Berührung kommt. Wischen Sie Tau mit einem weichen Lappen weg.
Gurgelndes Geräusch, das auf Flüssigkeit hindeutet	Das Geräusch des Kompressors, wenn er seine Arbeit aufnimmt oder stoppt. Das Geräusch des Gefriermittels im Kühlkreislauf
Fehlermeldung E2	Gewünschte Temperatur wird nicht erreicht. Gegebenenfalls Gerät abtauen (Bitte folgen Sie den Hinweisen zu manuellem Abtauen unter dem Kapitel Reinigung).
Fehlermeldung E3	Geöffnete Tür. Gegebenenfalls Türkontakt prüfen.
Fehlermeldung E6	Mindestwassermenge unterschritten. Bitte füllen Sie Wasser in den Tank nach. Gegebenenfalls Sensor prüfen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Reinigen Sie Metallböden, Abtropfschale und Fleischer-Haken mit Desinfektionsmittel und entfernen sie jegliche Speisereste aus dem Gerät, bevor Sie dieses einschicken.

9 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird: Entfernen Sie die Tür und belassen Sie die Regalböden im Innenraum, so daß Kinder nicht leicht hineinklettern können.
- ▶ Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen erfolgen.

10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

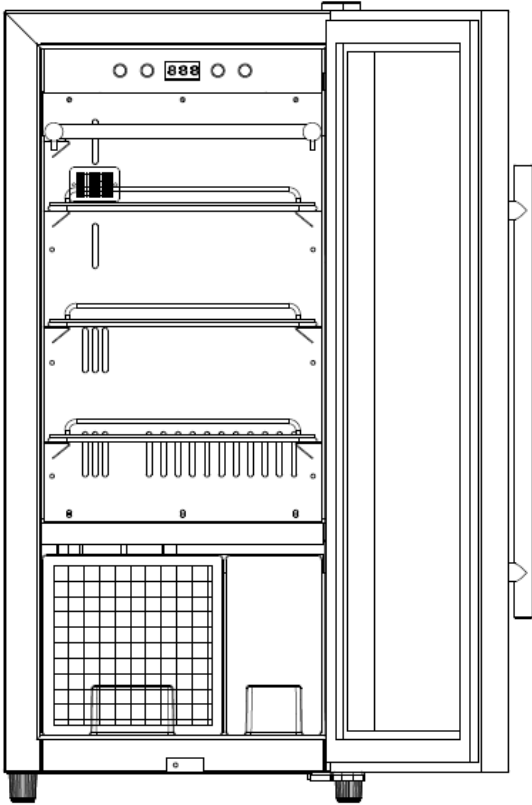
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

11 Technische Daten

Name	Dry-Aged Cooler
Artikelnr.	688
Leistung	60 W
Energieverbrauch pro 24 Stunden in kWh	0,44
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße außen (B/H/T)	395 x 875 x 585 mm
Gewicht	38,5 kg

Original Operating Manual

Dry-Aged Cooler (688)



12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your Dry-Aged Cooler will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Dry-Aged Cooler (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or

- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in enclosed spaces for the storage and ageing of meat (beef, pork and poultry) in a household environment. The equipment is not suitable for fish.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲ WARNUNG **WARNING**

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ This device must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ The appliance may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ The equipment is not a refrigerator. Do not use the equipment to store foods other than those mentioned under "Intended use".
- ▶ The equipment is not suitable for the smoking of meat.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS**PLEASE NOTE**

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device actively regulates the desired humidity. Do not use salt blocks for regulation of humidity in the device. The device could be damaged. If, nevertheless salt blocks are used, the guarantee of the device expires. The manufacturer assumes no guarantee for damages of device or meat.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Risk of fire / flammable materials used. Danger of burns or of explosion

▲GEFAHR**DANGER**

There is a danger of burns and explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of burns or an an explosion:



Warning: Risk of fire / flammable materials used.

- ▶ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this device.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable.
- ▶ Do not damage the cooling circuit of the device.
- ▶ Do not use electrical devices inside the device.
- ▶ Do not use mechanical devices to accelerate the defrosting process.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.

▲GEFAHR**DANGER**

- ▶ Do not store or use gasoline or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

13.3.2 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Before changing the inner light, turn off the appliance first and then unplug the unit from the wall outlet.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

▲WARNING**WARNING**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the device is delivered with the following components:

- Dry-Aged Cooler
- Metal suspension system, including 4 meat hooks
- 3 metal storage shelves
- Drip pan
- Water tank
- Operating Instructions with handle and screws

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- The device should only be moved in an upright position.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- After at least 12 hours, plugging the appliance into the wall outlet, than place meat in the appliance.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.



14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place your appliance on a floor that is strong enough to support the appliance when it is fully loaded.

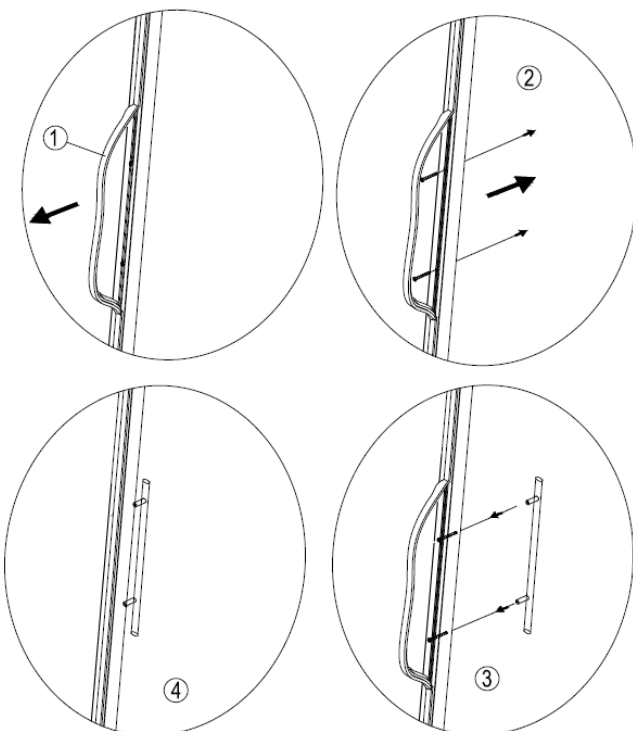
- Locate the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- Ambient temperature below 10°C or above 32°C will hinder the performance of the appliance.
- This unit is not designed for use in a garage or any other outside installation.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 15 cm around the appliance.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- For energy saving reasons please ensure that the door is closed when the appliance is turned on.

14.5.2 Legs/feet

There are feet (3 bigger feet and 1 small foot).

To level your appliance, adjust the front legs at the bottom of the appliance.

14.5.1 The handle installing



The wine cooler comes with one metal stainless steel handle. To install simply screw them to the door with the supplied screws.

To do this, slide the rubber seal on the back of the door to the side to lay open the predrilled holes. Use the included screws to install the handle on the door.

Then reinsert the rubber seal in the correct position.

14.5.1 Metal storage shelves

Each metal storage shelf can be removed to make it possible to store larger pieces of meat.

14.5.1 Removal of metal storage shelves

To remove a metal storage shelf, first remove the meat. Use gloves which are suitable for contact with food. Lift the shelf upwards and the gently pull it out

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Carefully ensure that the metal storage shelves and/or the metal suspension system for the meat hooks is correctly locked into position before you place meat on it or suspend meat from it.

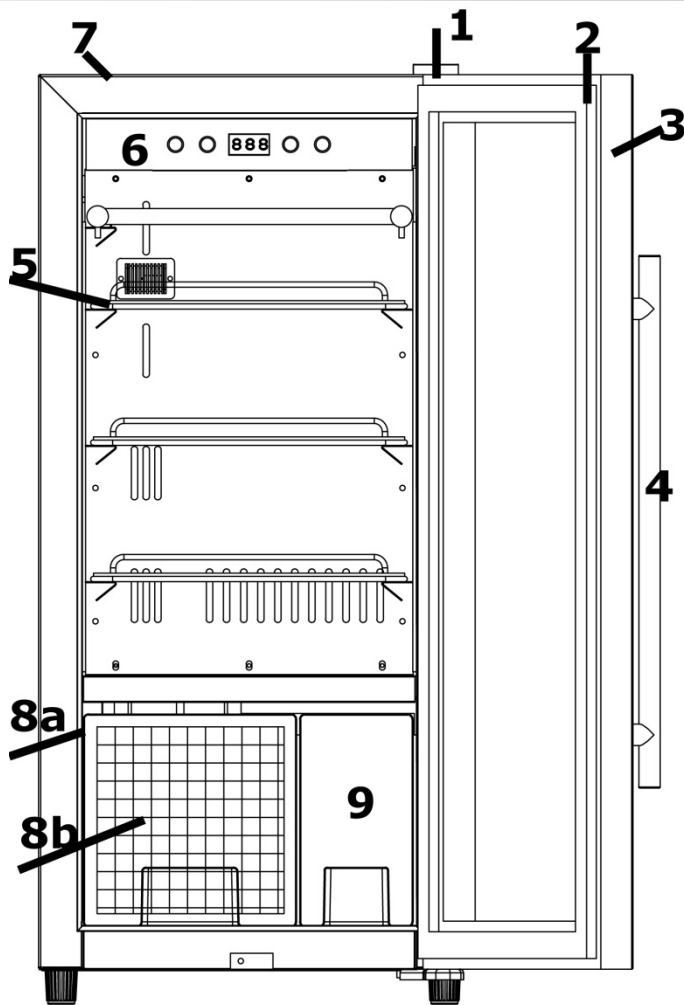
14.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under or over hot or sharp surfaces.
- This unit is not designed to be installed in an RV or used with an inverter.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.



15.1 Complete overview

- (1) Hinge lid at top
- (2) Door seal
- (3) Door frame (lockable)
- (4) Door handle
- (5) Metal storage shelf (3 x) or metal suspension system, incl. meat hooks (4 x)
- (6) Control panel
- (7) Housing
- (8a) Water tank
- (8b) Filter of water tank
- (9) Tank for residual water

16 Operation and Handing


This chapter provides you with important notices with regard to operating the device.

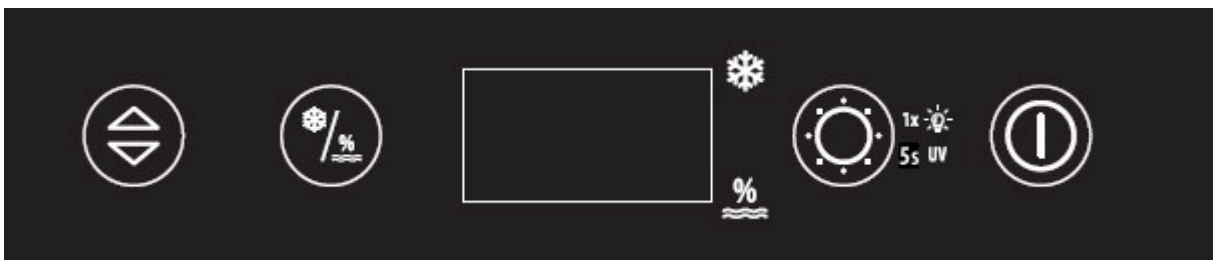
16.1 Operating elements and displays


The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

HINWEIS

PLEASE NOTE


- ▶ The  key makes it possible to set the equipment at a temperature of between 2- 8°C.
- ▶ The display indicates the average temperature of the appliance at the moment.




You can switch the equipment on by using the  key.

LED and UV light settings



Press 1 x , to switch the LED light on, it will automatically switch itself off after 4





hours. Press  for 5 seconds to switch UV light on.

HINWEIS

PLEASE NOTE


- ▶ The door has a safety switch. If you open the door of the equipment, the UV light will automatically switch itself off in order to protect your eyes. Never look directly at the UV light.
- ▶ The UV light is used to clean the interior after **finishing of ageing process**. Do not switch the light on when food is in the interior.



By pressing both the  key and the  key at the same time for 3 seconds, you can change between °C and °F.

Setting the temperature or humidity:



With  you can switch between the setting and display of temperature or humidity. You can adjust temperature 2-8°C in 1°C steps and humidity in 1 % steps.

If you do not change the setting within 5 seconds, than the device will return to its previous setting.

The device automatically returns to the temperature display.

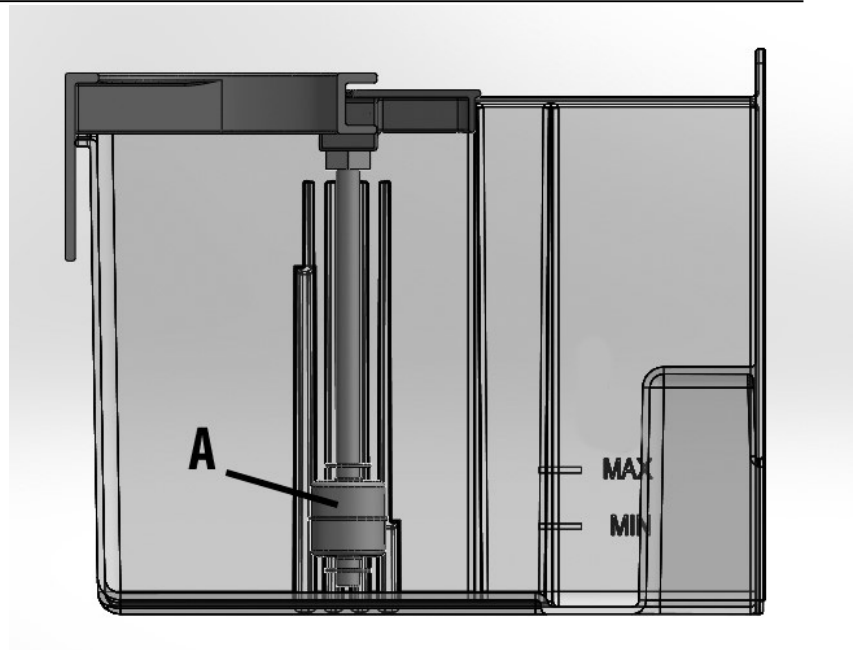
After 1 hour, you can put the meat in the appliance. Place the drip pan under the meat beforehand.

For ideal maturity results we recommend the following setting: temperature 3°C / air humidity 75%.

Water tank

A floater

Fill the water tank to above the minimum mark. Please pay attention to the maximum mark and make absolutely sure that you do not fill the water tank so that the water level is above the maximum mark.



HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Use boiled and then cooled water.
- ▶ You should fill the water tank outside the unit.

The equipment will emit several warning sounds and the display will flash if the water tank is empty.

In order to be able to control the humidity of the air effectively, you will have to fill the water tank with sufficient water.

The Watertank is divided in two parts. Fill the water in the big tank. Small tank is for the condensed water. Empty and clean it regularly.

16.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the back of the device.

17 Dry ageing

17.1 Safety information

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ It is not important not to open the door much in order to avoid unnecessarily affecting the climate of the equipment/the humidity of the air.
- ▶ Have a butcher/expert whom you trust inform you about dry ageing.

- ▶ Only use meat which is suitable for refinement.
- ▶ Wear gloves which are suitable for contact with food if you touch the meat and the metal shelves or meat hooks.
- ▶ A hazard of dry ageing is "wild fungi". Unlike "good edible fungi", this can spoil the meat and cause toxic and allergic reactions. For this reason, make sure that you maintain impeccable standards of hygiene when handling the meat and the equipment and have a butcher/expert whom you trust provide you with comprehensive information about dry ageing.
- ▶ If you notice a sourish smell, this may be an indication of "wild fungi".
- ▶ Once the ageing process has been completed, dark and dry patches of meat must be generously removed.
- ▶ Do not consume any food which has been superimposed on the meat, as you could suffer from food poisoning.

17.2 Exemption from liability:

The manufacturer will not assume any liability for damage to refrigerated products, not even in the event of a fault in the equipment during the guarantee period. The manufacturer will also not accept liability for injury to individuals resulting from improperly stored products which are subsequently consumed.

17.3 Information about dry ageing

The dry ageing of beef, pork and poultry is an expensive process and requires time and ideal conditions.

You will be able to store good quality meat on the metal storage shelves or to suspend it on the meat hooks inside the equipment.

Check the meat regularly for the presence of wild fungi.

If the degree of ageing which you desire has not been achieved, remove the meat, divide it into portions as you see fit and prepare it.

Various aromas, depending on the amount of ageing

Depending on the meat used, you will be able to obtain subtle, nutty aromas after around 21 days.

Depending on the meat, you will obtain aromas similar to those of fungi after around 28-35 days.

Depending on the meat used, you will be able to obtain powerful aromas similar to that of blue cheese after around 45 days and longer.

The longer you allow the meat to age, the stronger the aroma will be.

18 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

18.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ Prior to commissioning, clean the appliance thoroughly.
- ▶ Clean the device thoroughly after each ageing process.
- ▶ Before cleaning, switch the dry ageing cooler off, remove the plug from the wall socket and remove all the meat.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ If you do not use the equipment for a fairly long period of time, you should remove all the metal shelves, the metal suspension system and the meat hooks and you should clean the equipment thoroughly.
- ▶ If the maturing process has failed, then please contact our customer service to coordinate the further course of action.

18.2 Cleaning

◆ Interior space

Clean the device thoroughly using disinfectant. Please observe the action time of the agent used. Then wipe the device thoroughly with a soft cloth.

Turn on the UV light for 24 hours after each ageing process.

◆ Door gasket

Be sure to keep the door gasket clean to keep the unit running efficiently.

◆ Cabinet

The cabinet should be cleaned with a mild detergent and warm water.

Use a soft, damp cloth for drying.

◆ Vent opening

Dust or anything else may block the vent and hinder the cooling efficiency of the appliance. Vacuum the vent (on low setting) if necessary.

◆ Container for condensed water (K)

Remove regularly the condensed water with a sponge from the container for condensed water.

The container is located on the back side of the device at the right bottom.



◆ Manual defrosting

Defrost the device after each ageing process.

Turn off the power but do not unplug the power plug. Let the appliance then defrost manually. Pay attention to the container for condensed water(K) and remove the condensed water during the defrosting.

◆ If the device is iced up, proceed as follows:

Remove the meat from the device. Cover it with cling film or, if possible, place it in a foil bag and refrigerate it in a suitable refrigerator. Switch off the device.

Fill the pot with hot tap water but water which is no longer boiling and place the pot on a cloth on the lower metal shelf.

▲ **WARNUNG** Warning: Risk of scalding due to the hot pot.

▶ Exercise caution when using the hot pot.

The steam will melt the ice that has formed within about an hour.. The melt water is collected in the tank for condensed water and possibly in the container for condensed water (K). Remove the pot and the cloth from the device. Empty the tank for condensed water and the container for condensed water (K). Wipe the device dry with a soft cloth. Leave the device open for 1 hour so the device can ventilate.

Switch off the device again and set it to the desired values. Wait an hour. Place the meat back in the device and continue the aging process as usual.

◆ Water tank/floater

Clean the water tank / floater with disinfectant as well as a soft cloth.

◆ Filter of Water tank

Clean the permanent filter of wattertank after each ageing process. Therefore remove the filter and clean it under running lukewarm water. Replace the filter into the water tank after this. Replacement filters can be ordered through our customer service.

◆ Metal shelves, metal suspension system, drip pan and meat hooks

Remove the metal shelves, the metal suspension system, the drip pan and the meat hooks from the equipment and clean them with disinfectant for hygiene purposes.

18.3 Moving the appliance

Turn off the appliance first. Remove all content. Shurely tape down all lose items inside your appliance. Tape doors shut. Be sure the Dry-Aged Cooler stays in the upright position during transportation.

19 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

19.1 Safety notices

▲ **VORSICHT** Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

19.2 Fault indications and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause
Device is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is open too often. The door is not closed completely. The door seal does not seal properly. The device does not have the correct clearance. Defrost the device.
The light does not work.	Contact customer service.
Vibrations & too much noise & door does not close properly	Check to assure that the device is level. Check the fan. Components are loose. Device touches the wall. The door is reversed and not properly installed. The seal is weak. The shelves are out of position.
The display does not work. Buttons are not functional.	Contact customer service..
Compressor will not start	Room temperature is lower than desired temperature.
Dew on the surface of cabinet :	The surface of the device especially the glass door appear some frost if item in a damp room. This is due to the moisture in the air coming into contact with the cabinet. Please wipe it away with dry cloth.
Liquid sound	1 The sound of compressor when starts or stops working 2 The flowing sound of refrigerant in the refrigeration system 3 The evaporating sound of refrigerant in the evaporator
Condensation formed inside the cabinet	Under the environment with high level of humidity or the door of device has been left open for a long period or opened frequently, wipe off the door and walls and leave the door closed as long as possible.
Error code E2	Desired temperature is not reached. If necessary defrost the device (Please follow the hints for manual defrosting in chapter cleaning).
Error code E3	Opened door. If necessary check the contact of the door.
Error code E6	Water level is below minimum water level. Please fill water into the water tank. If necessary check the sensor.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

- ▶ Clean the metal shelves, drip pan and the meat hooks with disinfectant and remove the remains of any meat from the equipment before you send the equipment in.



20 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away: Before you throw away your old refrigerator take off the doors and leave the shelves in place, so that children may not easily climb inside.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable. The disposal of this flammable material should be in accordance with national regulations.

21 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

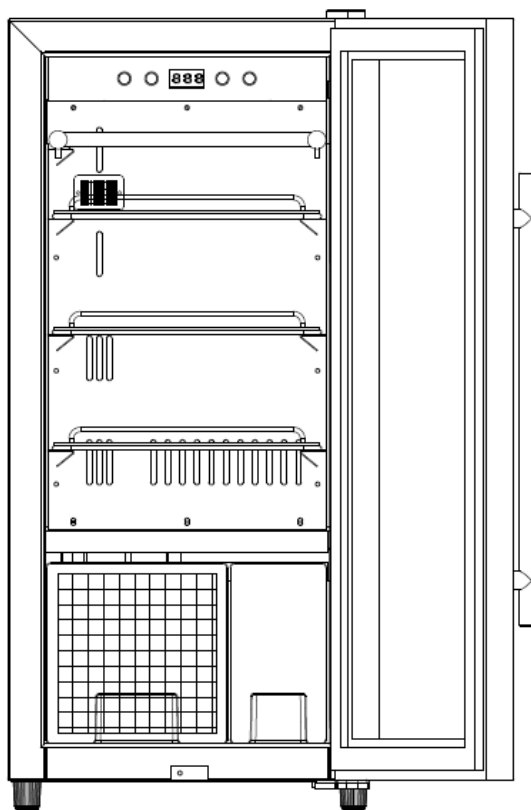
All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

22 Technical Data

Name	Dry-Aged Cooler
Article No.	688
Power	60 W
Power consumption for 24 hours in kWh	0,44
Connection	220 V - 240 V; 50 Hz
Outside dimensions (W/H/D)	395 x 875 x 585 mm
Weight:	38,5 kg

Mode d'emploi original

Dry-Aged Cooler (688)



23 Mode d'emploi : Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre appareil vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

23.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au Dry-Aged Cooler (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, • son utilisation,
 - sa réparation et/ou • son entretien.
- Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

23.2 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNING

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS

Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

23.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

23.4 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

24 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

24.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison dans des pièces fermées pour

- stocker et faire mûrir de la viande (bœuf, porc gibier).

Cet appareil ne convient pas pour le poisson.

▲WARNING Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

24.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS

Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé pour fumer des aliments.
- ▶ Cet appareil n'est pas un réfrigérateur. Ne stockez pas dans cet appareil d'autres aliments que ceux mentionnés dans « Utilisation conforme ».
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ L'appareil régule activement l'humidité de l'air souhaitée. Il ne faut pas introduire des blocs de sel dans l'appareil pour réguler l'humidité de l'air. Cela pourrait endommager l'appareil. Si des blocs de sel étaient cependant introduits, la garantie de l'appareil serait annulée. Le fabricant n'endosse aucune garantie pour les dégâts sur l'appareil ou sur la viande.

24.3 Sources de danger

24.3.1 Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables. Danger d'incendie et d'explosion

⚠GEFAHR

Danger

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne. Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables.



- ▶ Ne pas stocker des substances explosives telles que les bombes aérosols avec des gaz propulseurs inflammables dans cet appareil.
- ▶ Le propulseur à l'intérieur de l'appareil est combustible.
- ▶ N'endommagez pas le circuit de refroidissement.
- ▶ N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil. N'utilisez pas d'appareils mécaniques pour accélérer la décongélation.

⚠GEFAHR**Danger**

- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil ni ses pièces avec des liquides inflammables. Les gaz qu'ils dégagent peuvent provoquer un incendie ou exploser.
- ▶ Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides risquant de s'enflammer à proximité de cet appareil ou d'autres. Les gaz peuvent provoquer un incendie ou exploser.
- ▶ Ne rangez pas d'articles explosifs comme des pulvérisateurs contenant des agents propulseurs inflammables dans cet appareil.

24.3.2 Dangers du courant électrique**⚠GEFAHR****Danger de mort par électrocution !****Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !**

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Avant de changer l'ampoule de l'éclairage intérieur, arrêtez l'appareil et débranchez la prise.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

25 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

25.1 Consignes de sécurité

▲WARNING Attention

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ▶ En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

25.2 Inventaire et contrôle de transport

Le Dry-Aged Cooler est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Dry-Aged Cooler
- 3 rayonnages métalliques
- Suspension métallique comprenant 4 crochets à viande
- Réservoir à eau
- Tôle d'égouttement
- Mode d'emploi avec poignée et vis pour la poignée.

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

25.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Assurez-vous que l'appareil reste bien droite pendant le transport.
- Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Ne brancher l'appareil au réseau électrique qu'après avoir attendu 12 heures, mettez-le en marche et seulement ensuite mettez de la viande dans le Dry-Aged Cooler.

HINWEIS Remarque

- ▶ Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

25.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS

Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

25.5 Mise en place

25.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

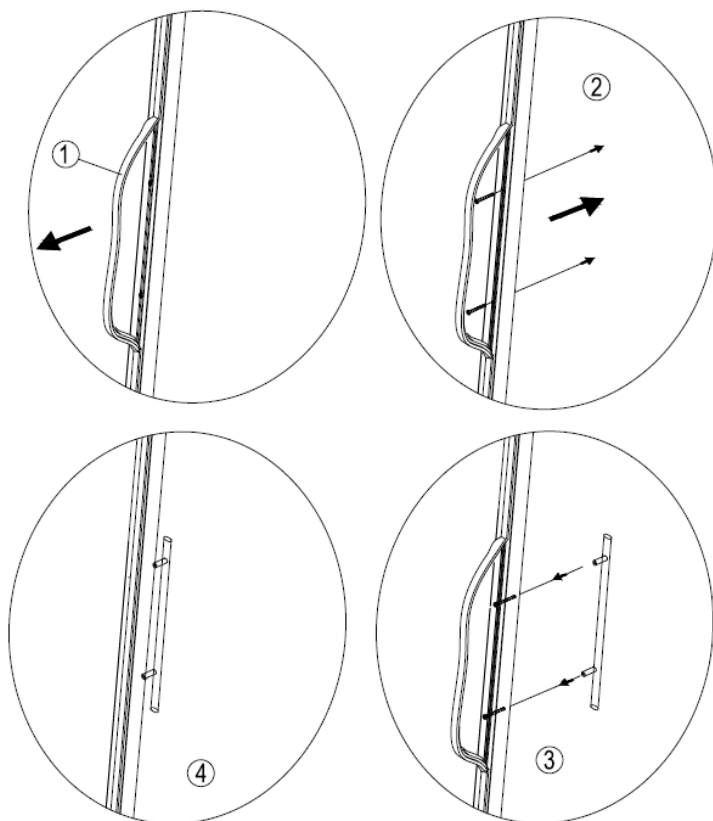
Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Posez votre appareil sur une base plane et horizontale qui supporte un poids suffisant même si l'appareil est entièrement occupée.
- N'installez pas l'appareil à un endroit touché directement par le rayonnement solaire ou à proximité de sources de chaleur (cuisinière, chauffage, appareils chauffants, etc.). La lumière directe du soleil peut altérer la surface acrylique et les sources de chaleur augmenter la consommation en énergie.
- Des températures basses (en dessous de 16 ° C) ou très élevées (plus de 38° C) peuvent également entraîner des limitations fonctionnelles.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner à l'intérieur.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 15 cm à chaque côté.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- Pour des raisons de ne dépense pas d'énergie, veiller à ce que la porte soit complètement fermée.

25.5.2 Les pieds

L'appareil est livré avec trois pieds et un pied séparé.

Pour niveler votre appareil, ajustez les pieds frontaux qui se trouvent sous l'appareil.



25.5.1 L'installation de la poignée

Veillez noter que, avant la première utilisation, vous devez visser la poignée en inox jointe à la porte de l'appareil. Pour ce faire, poussez le joint en caoutchouc se trouvant à l'arrière de la porte vers le côté pour dégager les trous pré-percés. Vous pouvez alors monter la poignée sur la porte avec les vis jointes.

Remettez ensuite le joint de la porte à sa position correcte.

25.5.2 Rayonnages métalliques

Tous les rayonnages métalliques peuvent être sortis pour stocker de gros morceaux de viande.

25.5.3 Retrait des rayonnages métalliques

Pour retirer un rayonnage métallique, sortez d'abord la viande. Utilisez des gants compatibles avec un contact alimentaire. Relevez ensuite légèrement le rayonnage et sortez le.

HINWEIS

Remarque

- Veiller soigneusement à ce que les rayonnages métalliques ou les suspensions métalliques des crochets à viande soient bien enclenchés avant d'y poser ou d'y suspendre de la viande.

25.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm².

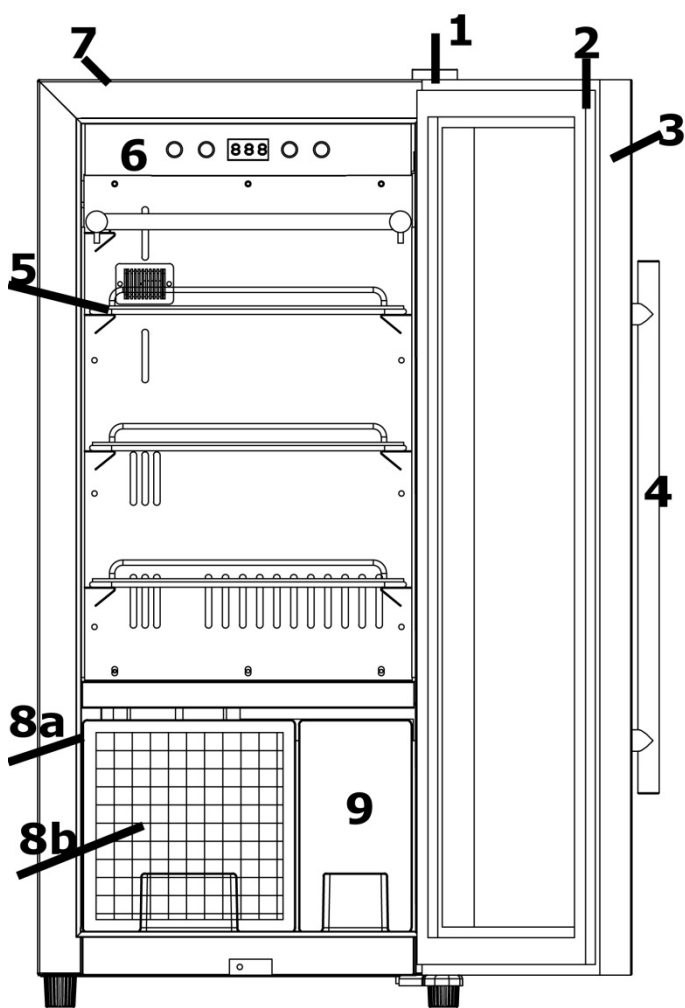
Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.

- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous un four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- Installez le câble électrique de façon à ne pas trébucher dessus.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un convertisseur courant continu/courant alternatif.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

26 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

26.1 Vue d'ensemble



- (1) Gond au dessus
- (2) Joint
- (3) Encadrement de la porte (verrouillable)
- (4) Poignée
- (5) rayonnages métalliques (3 pièces) ou suspension métallique avec crochet à viande (4 pièces)
- (6) Surface de commande
- (7) Enceinte
- (8a) Réservoir à eau
- (8b) Filtre de réservoir à eau
- (9) Réservoir d'eau résiduelle


26.2 Commande et fonctionnement

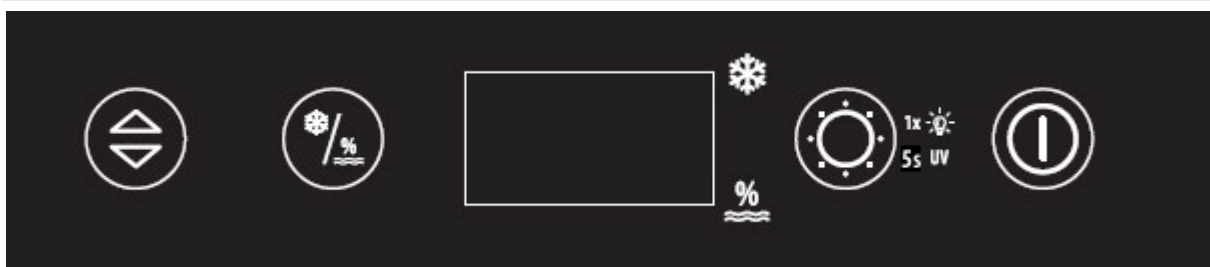
Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

26.3 Eléments de commande et d'affichage

HINWEIS


Remarque

- ▶ La touche  permet de régler l'appareil entre 2 et 8 °C.
- ▶ La température moyenne momentanée s'affiche sur l'indicateur.



Mettez l'appareil en marche avec la touche .

Voyant LED et réglage de lumière UV


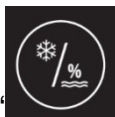
Appuyez 1 fois sur  pour allumer le voyant LED, celui-ci s'éteignant automatiquement au bout de 4 heures

Appuyez sur  pendant 5 secondes pour allumer le voyant LED.

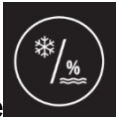
HINWEIS

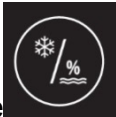
Remarque

- ▶ La porte dispose d'un interrupteur de sécurité. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, la lumière UV s'éteint automatiquement pour protéger vos yeux. Ne regardez jamais directement la lumière UV.
- ▶ La lumière UV sert à nettoyer l'intérieur à la **fin du processus de maturation**. N'allumez pas la lumière quand vous rangez des aliments à l'intérieur !

En appuyant en même temps sur les deux touches "" et "" pendant 3 sec., vous pouvez commuter l'affichage de température entre ° C et ° F.

Réglage de température et de l'humidité de l'air



La touche  vous permet de permuter entre le réglage et l'affichage de la température ou de l'humidité de l'air.



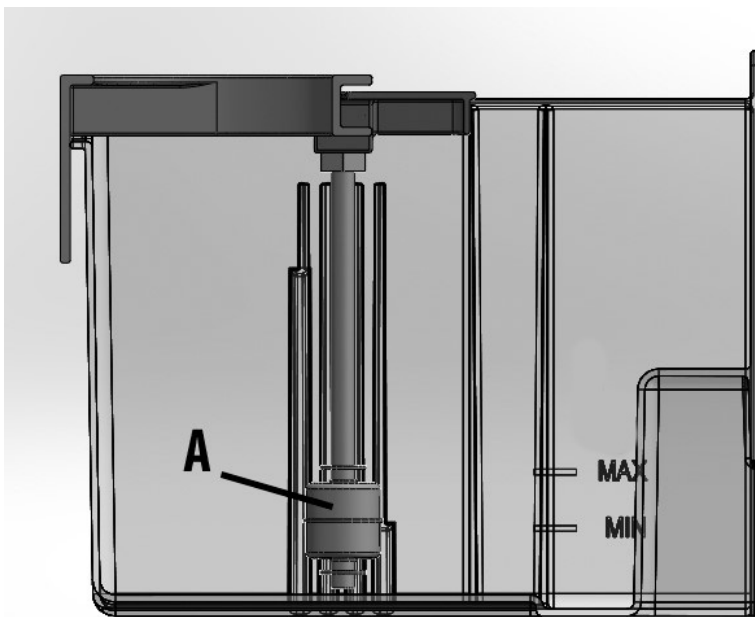
Adapter la température par la touche  entre 2 et 8° par graduations de 1°C ou l'humidité de l'air par graduations de 1 %.

Si vous ne faites pas de réglage pendant une durée de 5 secondes, l'appareil revient au réglage précédent. L'appareil revient automatiquement à l'affichage de la température.

Vous pouvez mettre la viande dans l'appareil au bout de 1 heure. Mettez au préalable le bac d'égouttement sous la viande.

Pour un résultat de maturation optimal, nous recommandons le réglage suivant: température 3°C, humidité de l'air 75%.

Réservoir à eau



A Flotteur

Remplissez le réservoir jusqu'au dessus du marquage mini. Faites également attention au marquage maxi et ne remplissez en aucun cas plus haut que jusqu'au marquage maxi.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Utilisez de l'eau bouillie que vous avez fait refroidir.
- ▶ Vous devez remplir le réservoir à eau en dehors de l'appareil.

L'appareil émet plusieurs signaux sonores et l'écran clignote lorsque le réservoir à eau est vide. Pour pouvoir contrôler efficacement l'humidité de l'air, vous devez mettre suffisamment d'eau dans le réservoir à eau.

Le réservoir à eau est divisé en deux. Mettez l'eau dans le grand réservoir. Le petit réservoir est destiné à la condensation et doit être régulièrement vidé et nettoyé.

26.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

27 Dry-Aging

27.1 Consignes de sécurité

HINWEIS

Remarque

- ▶ La porte doit être peu ouverte afin de ne pas affecter inutilement la climatisation ou l'humidité de l'air dans l'appareil.
- ▶ Renseignez-vous sur la maturation à sec (Dry Aging) chez votre boucher/ experts de confiance.

⚠ GEFAHR

Danger

- ▶ Utilisez exclusivement de la viande adaptée pour la maturation.
- ▶ Mettez des gants compatibles avec un contact alimentaire pour toucher la viande et les rayonnages métalliques ou le crochet à viande.
- ▶ Des moisissures risquent de se former lors de la maturation à sec. Contrairement à la « moisissure noble », celles-ci risquent de gâter la viande et de provoquer des réactions toxiques et allergiques. Veillez donc à une hygiène parfaite lors de la manipulation de l'appareil et de la viande et renseignez-vous en détail sur la maturation à sec auprès de votre boucher/ experts de confiance.
- ▶ Si vous percevez une odeur aigre, ceci peut être signe de la présence de moisissures.
- ▶ Les parties sèches et foncées doivent être éliminées exhaustivement à la fin de la maturation.
- ▶ Ne consommez pas d'aliments stockés pendant trop longtemps, vous risqueriez une intoxication alimentaire.

27.2 Exclusion de responsabilité :

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par les produits stockés, même en cas de défaut de l'appareil pendant la période de garantie. Le fabricant décline également toute responsabilité pour les dommages aux personnes dus à un stockage incorrect de marchandises ensuite consommées.

27.3 Informations concernant la maturation à sec

La maturation à sec (dry-aging) de viande de bœuf et de porc, de même que de gibier, est un procédé délicat et nécessite du temps et des conditions idéales..

Mettez la viande de qualité sur les rayonnages métalliques ou suspendez-la au crochet dans l'appareil.

Vérifiez régulièrement l'absence de mauvaises moisissures sur la viande.

Lorsque le degré de maturation que vous souhaitez est atteint, sortez la viande, découpez-la à votre goût et préparez-la.

Arômes différents en fonction de la durée de maturation

Vous obtiendrez des arômes subtils de noix au bout d'environ 21 jours en fonction de la viande utilisée.

Vous obtiendrez des arômes de champignon au bout d'environ 28 à 35 jours en fonction de la viande utilisée.

Vous obtiendrez des arômes puissants évoquant le fromage bleu au bout d'environ 45 jours en fonction de la viande utilisée.

Plus vous laissez mûrir la viande longtemps, plus l'arôme est puissant.

28 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

28.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Nettoyez l'appareil à fond avant de le mettre en service.
- ▶ Nettoyez l'appareil à fond après chaque processus de maturation.
- ▶ Arrêtez le Dry-Aged Cooler avant de nettoyer et débranchez la fiche de la prise murale puis sortez toute la viande.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, sortez tous les rayonnages métalliques, la suspension métallique et le crochet à viande et nettoyez l'appareil à fond.
- ▶ Si le processus de maturation n'a pas fonctionné, veuillez contacter notre service clients pour définir la marche à suivre.

28.2 Nettoyage

◆ Intérieur

Nettoyez l'appareil à fond avec du désinfectant. Respectez le temps de réaction du produit utilisé. Essuyez ensuite l'appareil à fond au chiffon sec pour le sécher.

Après chaque maturation, allumez le voyant UV pour une durée de 24 heures.

◆ Joint de la porte

Veuillez particulièrement à ce que le joint de la porte soit propre pour que l'appareil puisse fonctionner parfaitement.

◆ Caisson

L'extérieur de l'appareil se nettoie avec un détergent doux et de l'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil à fond au chiffon sec pour le sécher .

◆ Bouche d'évacuation

De la poussière ou d'autres impuretés peuvent bloquer la bouche d'évacuation et affecter l'efficacité de réfrigération de l'appareil. Aspirez (à un niveau bas) la bouche d'évacuation si nécessaire.

◆ Collecteur de condensation (K)

Epongez régulièrement l'eau contenue dans le collecteur condensation. Ce dernier se trouve en bas à droite à l'arrière de l'appareil.



◆ Dégivrage manuel :

Faites dégeler l'appareil pendant 24 heures après chaque maturation.

Eteignez l'appareil mais ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Faites dégivrer manuellement l'appareil. Surveiller le bac de récupération d'eau (K) et le vider pendant le dégivrage.

◆ Si l'appareil est givré, procédez comme suit :

Sortez la viande de l'appareil. Recouvrez-la d'un film de conservation ou mettez-la si possible dans un sachet en film et mettez-la au frais dans un réfrigérateur adapté. Éteignez l'appareil.

Remplissez une casserole d'eau du robinet chaude mais plus bouillante et posez la casserole sur un torchon sur le fond métallique inférieur.

▲WARNING Attention: Danger d'ébouillement avec la casserole d'eau chaude.

► Faites attention en maniant la casserole d'eau chaude.

La vapeur d'eau fera fondre la glace qui s'est formée en environ une heure. L'eau de la glace fondue s'accumule dans le réservoir d'eau de condensation et éventuellement dans le bac de récupération d'eau (K). Retirez la casserole et le torchon de l'appareil. Videz le réservoir d'eau de condensation et le bac de récupération d'eau (K). Essayez l'appareil avec un torchon doux pour le sécher. Laissez l'appareil ouvert pendant 1 heure pour l'aérer.

Rallumez l'appareil et réglez-le aux valeurs souhaitées. Attendez une heure. Remettez ensuite la viande dans l'appareil et poursuivez la maturation comme d'habitude.

◆ Réservoir à eau et flotteur

Nettoyez le réservoir à eau et le flotteur avec du désinfectant et un chiffon doux.

◆ Filtre de réservoir à eau

Nettoyez le filtre permanent du réservoir à eau après chaque processus de maturation. Pour ce faire, retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau courante tiède. Remettez en suite le filtre dans le réservoir à eau. Vous pouvez commander des filtres de rechange par l'intermédiaire de notre service clients.

◆ Rayonnages métalliques, suspension métallique, tôle d'égouttement et crochet à viande

Sortez les rayonnages métalliques, la suspension métallique et les crochets à viande de l'appareil et nettoyez-les à mit Desinfektionsmittel. pour des raisons d'hygiène.

28.2.1 Déplacement de votre appareil

Si vous voulez mettre l'appareil à un autre endroit : Arrêtez l'appareil. Sortez le contenu. Par mesure de sécurité, scotchez tous les éléments en vrac à l'intérieur. Scotchez la porte. Assurez-vous que l'appareil reste bien droite pendant le transport.

29 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

29.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

29.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible
Le refroidissement n'est pas satisfaisant ou bien l'appareil n'atteint plus la température programmée.	Vérifiez les paramètres de contrôle de la température. L'environnement externe peut nécessiter un paramétrage plus élevé. La porte est trop souvent ouverte. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas assez étanche. L'appareil cave à vins n'a pas assez d'espace. Dégivrez l'appareil.

La lumière ne fonctionne pas.	Vérifiez avec le service clients.
Vibrations & L'appareil faire beaucoup de bruit & La porte ne se ferme pas correctement.	Vérifiez que l'appareil est bien nivelée. Vérifiez le ventilateur. Eléments détachés. L'appareil touche le mur. Les portes ont été inversées et n'ont pas été correctement installées. Le joint est en mauvais état. Les pieds ont glissé.
L'écran n'affiche rien. Les touches ne fonctionnent pas.	Vérifiez avec le service clients.
Le compresseur ne démarre pas	Le compresseur ne démarre pas si la température ambiante est inférieure à la température souhaitée.
Givre sur la surface de l'appareil	Surtout lorsque l'appareil est dans un environnement humide, du givre se forme sur la vitre frontale. Il est dû à l'humidité de l'air qui vient en contact avec l'armoire à vin. Enlevez le givre à l'aide d'un chiffon doux.
Gargouillement indiquant la présence de liquide	Bruit du compresseur lorsqu'il commence à fonctionner ou s'arrête. Bruit de l'agent frigorigène dans le circuit de refroidissement.
Condensation dans l'appareil	Dans un environnement humide, la porte est restée longtemps ouverte ou à été ouverte à plusieurs reprises. Laissez la porte fermée le plus longtemps possible.
Erreur E2	La température désirée n'est pas atteinte. Le cas échéant, dégivrer l'appareil (merci de vous référer aux instructions relatives au dégivrage manuel sous « Nettoyage »).
Signal d'erreur E3	La porte est ouverte. Vérifier, si besoin est, le contact de la porte.
Signal d'erreur E6	La quantité d'eau est inférieure au niveau minimum. Prière de rajouter de l'eau dans le réservoir. S'il le faut, vérifier le détecteur.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.
- ▶ Nettoyez les rayonnages métalliques, tôle d'égouttement et les crochets à viande avec du désinfectant et éliminez tous les restes alimentaires dans l'appareil avant de l'expédier.

30 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement



en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif: enlevez la porte et laissez les clayettes en place afin que les enfants ne puissent pas facilement monter de dedans.
- ▶ Le propulseur à l'intérieur de l'appareil est combustible. L'élimination de ce matériau inflammable doit être en conformité avec les réglementations nationales.

31 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conservez entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé.

L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet.

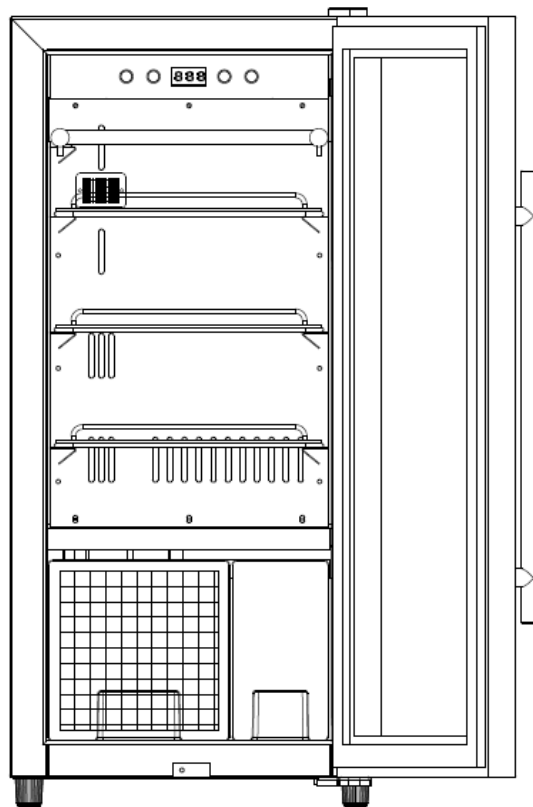
Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

32 Caractéristiques techniques

Désignation	Dry-Aged Cooler
N° d'article	688
Puissance	60 W
Consommation d'énergie par 24 heures en kWh	0,44
Tension	220 V - 240 V; 50 Hz
Dimensions extérieures (l/h/p)	395 x 875 x 585 mm
Poids	38,5 kg

Istruzioni d'uso originali

Dry-Aged Cooler (688)



33 Istruzioni d'uso

33.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo l'apparecchio Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

33.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del L'apparecchio (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

33.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT

Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

33.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

33.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

34 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

34.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per conservare e maturare la carne (bovina, suina, selvaggina).

L'apparecchio non è adatto per pesce. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲WARNING Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

34.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione dal fabbricante o dal suo servizio di assistenza clienti oppure da una persona qualificata equivalente.
- ▶ Non fare utilizzare l'apparecchio dai bambini. Tenere lontano dai bambini l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ L'apparecchio non è un frigorifero. Non conservare nell'apparecchio nessun genere alimentare che quello indicato al capitolo „Impiego conforme alla destinazione“.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ L'apparecchio non è adatto ad affumicare.
- ▶ L'apparecchio regola attivamente l'umidità dell'aria desiderata. Non utilizzare nell'apparecchio blocchetti di sale per la regolazione dell'umidità dell'aria. L'apparecchio potrebbe venirne danneggiato. La garanzia decade, se nonostante ciò si utilizzano blocchetti di sale dentro all'apparecchio. Il fabbricante non concede alcuna garanzia per danni all'apparecchio o alle carni.

34.3 Fonti di pericolo

34.3.1 Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili / pericolo d'esplosione

▲GEFAHR

Pericolo

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili.



- ▶ Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellenti infiammabili in questa unità.
- ▶ Il propellente all'interno dell'unità è combustibile.
- ▶ Non danneggiare il circuito di raffreddamento.
- ▶ Non utilizzare nessun apparecchio elettrico all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare nessun dispositivo meccanico per accelerare la procedura di sbrinamento.
- ▶ Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.
- ▶ Non pulire apparecchio e accessori con un liquido facilmente infiammabile. I gas emessi possono rappresentare un pericolo d'incendio oppure esplodere.
- ▶ Non conservare né utilizzare benzina o altri gas infiammabili vicino all'apparecchio. I gas emessi possono rappresentare un pericolo d'incendio oppure esplodere.
- ▶ Non conservare sostanze esplosive come nebulizzatori con propellenti incendiabili in questo apparecchio.

34.3.2 Pericolo dovuto a corrente elettrica



GEFAHR

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

35 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Indicazioni di sicurezza



WARNING

Avviso

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ▶ A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

35.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Dry-Aged Cooler viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Dry-Aged Cooler
- 3 fondi d'appoggio di metallo
- Aggancio metallico incluso 4 ganci da macellaio
- Gocciolatoio in lamiera
- Serbatoio d'acqua
- Istruzioni per l'uso con maniglia e viti per la maniglia

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

35.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia in posizione dritta durante il trasporto.
- Pulire l'interno con acqua tiepida e un panno morbido.
- Collegare l'apparecchio solo dopo 12 ore di attesa alla rete elettrica e accenderlo, solo poi mettere della carne dentro al Dry-Aged Cooler (refrigeratore a secco).

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

35.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

35.5 Posizionamento**35.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento**

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Installare l'apparecchio su un pavimento piano e orizzontale, che sia sufficientemente portante anche quando il frigorifero è pieno.
- Non installare l'apparecchio in un luogo con luce diretta del sole o vicino a fonti di calore (fornello, calorifero, apparecchi per riscaldamento, ecc.).

La luce diretta del sole può alterare la superficie in materiale acrilico; e le fonti di calore possono influenzare negativamente il consumo energetico.

- Anche temperature dell'ambiente basse (inferiori a 16°C) o molto calde (oltre 38°C) possono provocare una riduzione delle funzioni.
- L'apparecchio è costruito per uso interno.

- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 15 cm di spazio libero.
- AVVISO: Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- Verso avanzare energia assicurarsi che la guarnizione della porta sia in posizione dritta e chiuda perfettamente.

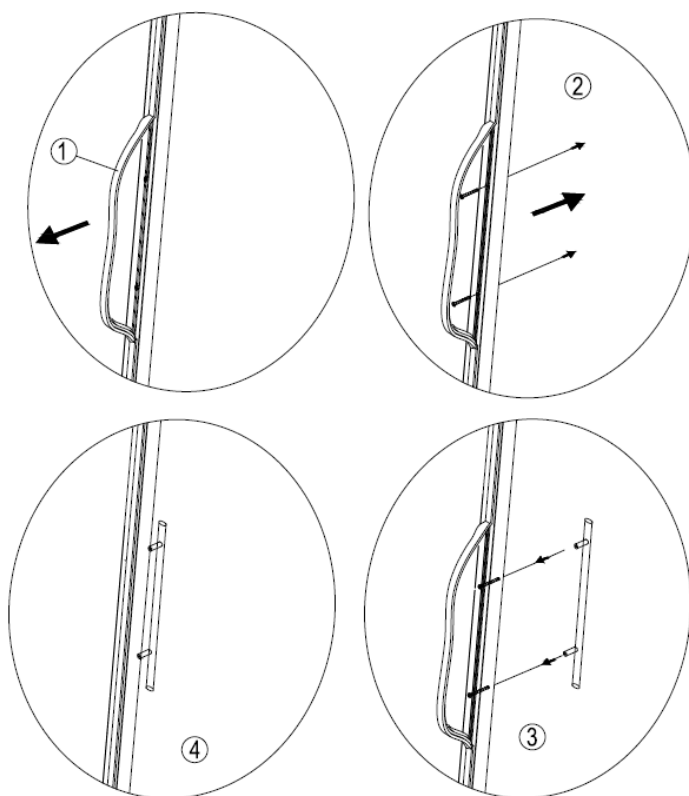
35.5.2 Piedini

Per equilibrare l'apparecchio regolare i piedini frontali in fondo all'apparecchio.

35.5.3 Installazione maniglia

Si prega di notare che la maniglia in acciaio inox in dotazione deve essere avvitata alla porta dell'apparecchio prima del suo primo utilizzo. A tal proposito, spingere a lato la guarnizione di gomma sul retro della porta per accedere ai fori preforati. La maniglia può essere montata alla porta con le viti in dotazione.

Infine rimettere la guarnizione della porta nella sua posizione corretta.



35.5.4 Fondi d'appoggio di metallo

Ogni fondo d'appoggio di metallo può essere estratto per poterci conservare sopra dei pezzi di carne.

35.5.5 Estrazione dei fondi d'appoggio di metallo

Per estrarre un fondo d'appoggio di metallo, togliere dapprima la carne. Utilizzare dei guanti adatti al contatto con generi alimentari. Poi alzare leggermente il fondo ed estrarlo.

HINWEIS

Indicazione

► Prima di metterci sopra ovvero appendere la carne, fare accuratamente attenzione che i fondi d'appoggio di metallo / ovvero l'aggancio metallico per i ganci da macellaio siano correttamente innestati.

35.6 Connessione elettrica

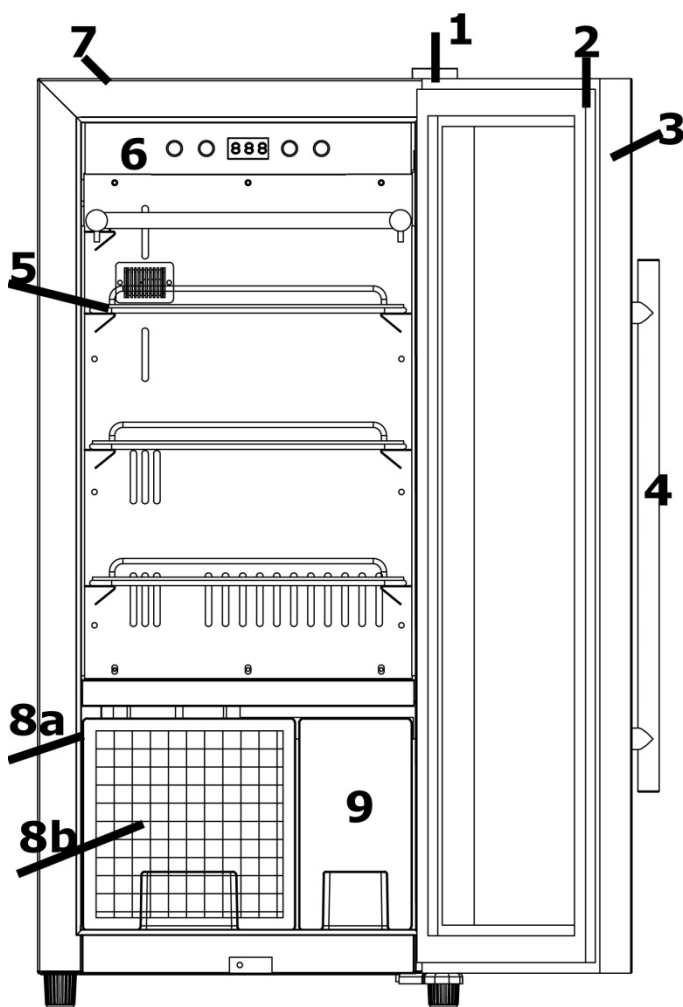
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto un forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- Disporre il cavo della corrente in modo da non inciamparvi.
- L'apparecchio non è costruito per essere utilizzato con un convertitore corrente continua/alternata.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

36 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

36.1 Panoramica complessiva



- (1) Cernera disopra
- (2) Guarnizione
- (3) Telaio della porta (bloccabile)
- (4) Maniglia
- (5) Fondo d'appoggio di metallo (3 fondi) o aggancio metallico incluso gancio da macellaio (4 ganci)
- (6) Pannello di controllo
- (7) Corpo (8a) Serbatoio d'acqua
- (8b) Filtro del serbatoio d'acqua
- (9) Contenitore acqua residua

37 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Comandi e display

HINWEIS

Indicazione


- ▶ Il tasto consente di impostare l'apparecchio a una temperatura tra 2 – 8 °C.
- ▶ Sul display viene visualizzata la temperatura media attuale.



L'apparecchio viene acceso con il tasto

Impostazione della luce LED e luce UV



La luce LED viene accesa premendo una volta il tasto , che si spegne poi automaticamente dopo 4 ore. La luce UV viene accesa, premendo a lungo (5 secondi) il

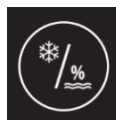


tasto .

HINWEIS

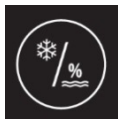
Indicazione

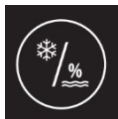
- ▶ Lo sportello dispone di un interruttore di sicurezza. Con l'apertura dello sportello dell'apparecchio, la luce UV si spegne automaticamente per così proteggere gli occhi. Mai guardare direttamente nella luce UV.
- ▶ La luce UV serve per la pulizia del vano interno alla **fine della maturazione**. Non accendere la luce, quando nel vano interno vi sono conservati dei generi alimentari!




Premendo contemporaneamente i due tasti  e  per 3 secondi potete cambiare tra la visualizzazione della temperatura in °C e °F.

Impostazione della temperature & dell'umidità dell'aria



Con il tasto  potete cambiare tra impostazione e visualizzazione della temperatura o dell'umidità dell'aria:



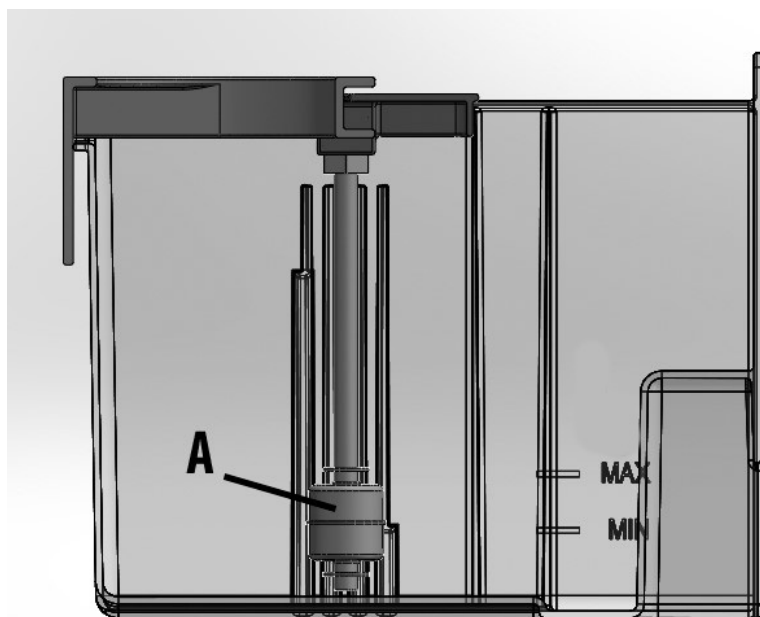
Con il tasto  adeguare la temperatura di 2-8 °C a passi di 1 °C oppure l'umidità dell'aria a passi di 1 %.

Se entro 5 secondi non eseguite nessuna impostazione, l'apparecchio conserva le impostazioni finora avute. L'apparecchio ritorna automaticamente alla visualizzazione della temperatura.

Trascorsa 1 ora potete inserire la carne nell'apparecchio. Mettere dapprima la vaschetta di scolo sotto la carne.

Per ottenere un risultato di stagionatura ottimale consigliamo l'impostazione seguente: temperatura 3 °C / umidità dell'aria 75%.

Serbatoio d'acqua



A Galleggiante

Riempire il serbatoio d'acqua fino a sopra la marcatura di MIN. Fare inoltre attenzione alla marcatura MAX e in nessun caso riempire più acqua che fino alla marcatura MAX.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Utilizzare acqua bollita e di nuovo raffreddata.
- ▶ Il serbatoio d'acqua va riempito fuori dall'apparecchio.

L'apparecchio emette più suoni di avvertimento e il display lampeggia quando il serbatoio d'acqua è vuoto.

Per poter controllare in modo effettivo l'umidità dell'aria, occorre che riempiate abbastanza acqua nel serbatoio d'acqua.

Il serbatoio d'acqua è suddiviso in due parti. Riempire l'acqua nel serbatoio grande. Il serbatoio piccolo è previsto per l'acqua di condensa e deve essere periodicamente svuotato e pulito.

37.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

38 Dry-Aging

38.1 Avvertenze di sicurezza

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Per non influenzare inutilmente il clima nell'apparecchio / l'umidità dell'aria, aprire solo poche volte lo sportello.
- ▶ Riguardo alla maturazione secca (Dry Aging) informatevi presso il vostro macellaio / esperto di fiducia.

- ▶ Per la finitura utilizzare esclusivamente carne adatta.
- ▶ Indossare guanti, idonei al contatto con generi alimentari, quando toccate la carne e i fondi d'appoggio di metallo o i ganci da macellaio.
- ▶ Il pericolo durante il Dry-Aging è la formazione della cosiddetta „muffa selvaggia“. Al contrario della „muffa nobile“, questa può deperire la carne e causare reazioni tossiche o allergiche. Per questo motivo, fare assolutamente attenzione che vi sia un'igiene perfetta nell'uso dell'apparecchio e della carne e informarsi completamente sul Dry-Aging presso il macellaio / esperto di fiducia.
- ▶ Se rilevate un odore aspro, ciò può essere un'indicazione per muffa selvaggia.
- ▶ Conclusa la maturazione, rimuovere ampiamente i punti scuri e secchi.
- ▶ Non mangiare generi alimentari sovrapposti che possono causare un'intossicazione alimentare.

38.2 Esclusione dalla responsabilità

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni ai prodotti refrigerati, anche in caso di difetto dell'apparecchio durante il periodo di garanzia. Allo stesso modo, il fabbricante esclude una responsabilità per danni alle persone a causa di merci non correttamente conservate, che successivamente viene mangiata.

38.3 Informazioni riguardo al Dry-Aging

La maturazione a secco (dry-aging) della carne di manzo e maiale nonché della selvaggina è un processo complesso e richiede tempo e condizioni ideali.

Mettere la carne d'alta qualità sui fondi d'appoggio di metallo o appenderla con i ganci da macellaio nell'apparecchio.

Controllare periodicamente la carne se è ricoperta di muffa selvaggia.

Una volta raggiunto il grado di maturazione desiderato, rimuovere la carne, tagliarla a porzioni in base alle preferenze e prepararla.

Differenti aromi in base al tempo di maturazione

Aromi sottili e nocciolati si ottengono, a seconda della carne utilizzata, dopo circa 21 giorni.

Aromi simili a funghi si ottengono, a seconda della carne utilizzata, dopo circa 28-35 giorni.

Aromi forti, simili al formaggio a pasta erborinata si ottengono, a seconda della carne utilizzata, dopo circa 45 giorni e più.

Più lasciate maturare la carne più forte diventa l'aroma.

39 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

39.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Pulire a fondo l'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- ▶ Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni processo di maturazione.
- ▶ Spegnerne il Dry-Aged Cooler (refrigeratore a secco) prima della pulizia ed estrarre la spina dalla presa a muro e togliere tutta la carne dall'apparecchio.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ▶ Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, rimuovere tutti i fondi d'appoggio di metallo, l'aggancio metallico e i ganci da macellaio e pulire a fondo l'apparecchio.
- ▶ Se il processo di maturazione è fallito, allora contattare il nostro Servizio clienti per concordare ulteriori procedure.

39.2 La pulizia

◆ Interno

Pulire accuratamente l'apparecchio con disinfettante. Osservare il tempo di azione del prodotto utilizzato.

Asciugare poi accuratamente l'apparecchio con un panno morbido.

Accendere la luce UV per 24 ore dopo ogni operazione di maturazione.

◆ Guarnizione della porta

Assicurarsi soprattutto che la guarnizione della porta sia pulita, in modo che l'apparecchio possa lavorare perfettamente.

◆ Parte esterna

La superficie esterna dell'apparecchio può essere pulita con un detergente delicato e acqua calda. Asciugare poi accuratamente l'apparecchio con un panno morbido.

◆ Apertura dello scarico

La polvere o qualcos'altro possono bloccare l'apertura dello scarico e compromettere l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio. Liberare (a un livello basso), aspirando, l'apertura dello scarico, nel caso sia necessario.

◆ Contenitore di raccolta per la condensa (K)

Rimuovere con una spugna regolarmente l'acqua di condensa dal contenitore di raccolta della condensa. Questo si trova sul retro dell'apparecchio in basso a destra.



◆ **Sbrinamento manuale:**

Lasciare sbrinare l'apparecchio per 24 ore dopo ogni operazione di maturazione. Spegnerne l'apparecchio ma non staccare la spina. Spegnerne l'apparecchio ma non staccare la spina. Lasciare poi sbrinare manualmente l'apparecchio. Fare attenzione alla vaschetta di raccolta (K) e durante lo sbrinamento rimuovere l'acqua creatasi.

◆ **Se l'apparecchio è ghiacciato, allora procedere come segue:**

Togliere la carne dall'apparecchio. Coprirla con pellicola trasparente o, se possibile, metterla in un sacchetto e raffreddarla in un apparecchio di raffreddamento idoneo. Spegnerne l'apparecchio.

Riempire una pentola con acqua di rubinetto calda ma non più in ebollizione e mettere la pentola su un panno sopra il fondo della base metallica d'appoggio.

▲WARNING Avviso: Pericolo di scottatura dalla pentola scottante.

► Maneggiare cautamente la pentola scottante.

Il vapore acqueo scioglierà il ghiaccio che si è creato entro un'ora circa. L'acqua disciolta viene raccolta nel serbatoio per l'acqua di condensa e probabilmente nella vaschetta di raccolta (K). Rimuovere la pentola e il panno dall'apparecchio. Svuotare il serbatoio per l'acqua di condensa e la vaschetta di raccolta (K). Strofinare e asciugare l'apparecchio con un panno morbido. Lasciare l'apparecchio aperto per 1 ora affinché possa aerare.

Riaccendere l'apparecchio e impostarlo ai valori desiderati. Attendere per 1 ora. Rimettere la carne nell'apparecchio e proseguire il processo di maturazione come di solito.

◆ **Serbatoio d'acqua & galleggiante**

Pulire il serbatoio d'acqua e il galleggiante con disinfettante e un panno morbido.

◆ **Filtro del serbatoio d'acqua**

Pulire dopo ogni operazione di maturazione il filtro permanente presente nel serbatoio d'acqua. A tal proposito rimuovere il filtro e pulirlo con rubinetto aperto sotto acqua tiepida. Dopodiché, inserire di nuovo il filtro nel serbatoio d'acqua. I filtri di ricambio li potete ordinare presso il nostro Servizio clienti.

◆ **Fondi d'appoggio di metallo, aggancio metallico, gocciolatoio in lamiera e ganci da macellaio**

Rimuovere i fondi d'appoggio di metallo, l'aggancio metallico, gocciolatoio in lamiera e i ganci da macellaio fuori dall'apparecchio e per motivi igienici pulirli con disinfettante.

39.2.1 Muovere l'apparecchio

Quando volete installare l'apparecchio in un altro luogo: Spegnerne l'apparecchio e. Svuotare il contenuto. Fissare tutte le parti interne con del nastro adesivo, per cautela. Fissare la porta con del nastro adesivo.

Assicurarsi che L'apparecchio sia in posizione dritta durante il trasporto.

40 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

40.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

40.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa
La capacidad de enfriado es insatisfactoria o el aparato no alcanza la temperatura ajustada.	Controllare le impostazioni di regolazione della temperatura. L'ambiente esterno potrebbe richiedere una regolazione più alta. Lo sportello viene aperto troppo spesso. Lo sportello non si chiude completamente. La guarnizione dello sportello non sigilla in maniera appropriata. L'apparecchio non è a sufficiente distanza. Sbrinare l'apparecchio.
La luce non funziona.	Verificare con il centro assistenza.
Vibrazioni & L'apparecchio sembra emettere troppo rumore & Lo sportello non chiude in modo appropriato.	Controllare che l'apparecchio sia in posizione piana. Controllare la ventola. Pezzi allentati, Apparecchio tocca la parete. Gli sportelli erano al contrario e non potevano essere installati in modo appropriato. La guarnizione è rovinata. I ripiani sono fuori posizione.
Il display non visualizza niente. Pulsanti non funzionali.	Verificare con il centro assistenza.

Compressore ri-avvio	Il compressore smette di lavorare quando è stata raggiunta la temperatura programmata.
Brina sulla superficie del apparecchio.	Soprattutto quando l'apparecchio si trova in un ambiente umido, si forma brina sulla parte anteriore in vetro. Risulta dall'umidità dell'aria, che entra in contatto con il refrigeratore per vino. Rimuovere la brina con un panno morbido.
Rumore gorgogliante, che indica liquido	Il rumore del compressore, quando entra in funzione o si ferma. Il rumore del liquido refrigerante nel ciclo di raffreddamento
Il compressore non entra in funzione.	Il compressore non entra in funzione, quando la temperatura ambientale è più bassa della temperatura desiderata.
Messaggio di errore E2	La temperatura desiderata non viene raggiunta. Eventualmente sbrinare l'apparecchio (seguire le indicazioni inerenti lo sbrinamento manuale al capitolo Pulitura).
Messaggio di errore E3	Porta aperta. Eventualmente verificare il contattore della porta.
Messaggio di errore E6	La quantità minima di acqua è al di sotto. Rabboccare dell'acqua nel serbatoio. Eventualmente verificare il sensore.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.
- ▶ Pulire i fondi d'appoggio di metallo, gocciolatoio in lamiera e i ganci da macellaio con disinfettante o e rimuovere qualsiasi residuo di cibo dall'apparecchio prima di spedirlo.

41 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



HINWEIS

Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.

- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione: rimuovere lo sportello, lasciare gli scaffali al proprio posto in modo tale che i bambini non possano salirci dentro.
- ▶ Il propellente all'interno dell'unità è combustibile. Lo smaltimento di questo materiale infiammabile deve essere conforme alle normative nazionali.

42 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

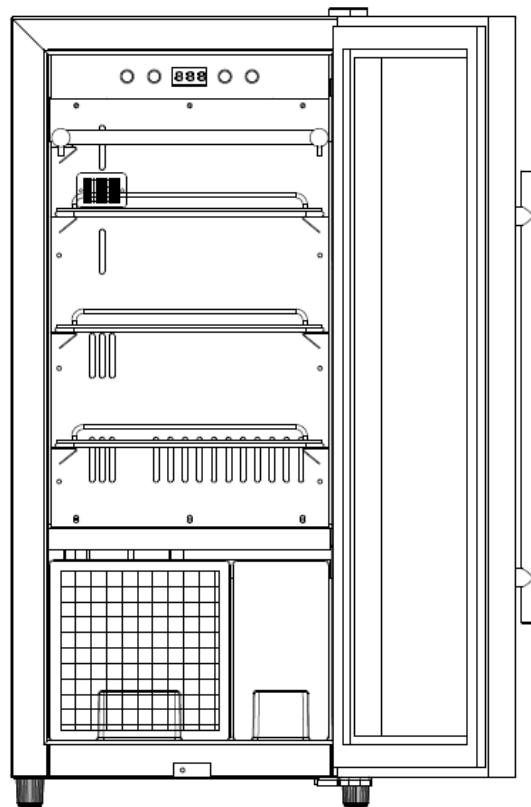
Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

43 Dati tecnici

Nome	Dry-Aged Cooler
Nr. articolo	688
Potenza	60 W
Consumo energia ogni 24 ore in kWh	0,44
Tensione	220 V - 240 V; 50 Hz
Dimensioni esterne (L/H/P):	395 x 875 x 585 mm
Peso	38,5 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Dry-Aged Cooler (688)



44 Gebruiksaanwijzing

44.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw Dry-Aged Cooler als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

44.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Dry-Aged Cooler (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

44.3 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:



GEFAHR

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.



WARNING

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



VORSICHT

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



HINWEIS

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

44.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

44.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

45 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

45.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik in het huishouden en in gesloten ruimtes om vlees op te bergen en te laten rijpen (rund, varken, wild).

bestemd. Het apparaat is niet geschikt voor vis.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

▲WAARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

45.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en zijn aansluiting moeten buiten het bereik blijven van kinderen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

- ▶ Het apparaat is geen koelkast. Beweer geen andere levensmiddelen in het apparaat dan onder „bedoeld gebruik“ vermeld.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor roken.
- ▶ Het apparaat reguleert de gewenste luchtvochtigheid actief. In het apparaat mogen geen blokken zout voor regeling van de luchtvochtigheid worden gebruikt. Het apparaat zou beschadigd kunnen raken. Wanneer er toch blokken zout worden gebruikt vervalt de garantie van het apparaat. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan het apparaat of vlees.

45.2.1 Bronnen van gevaar

45.2.2 Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen / Explosiegevaar

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brand- of explosiegevaar door ontsteking van de inhoud.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen



- ▶ Niet explosieve stoffen op te slaan, zoals spuitbussen met brandbare drijfgassen in dit toestel.
- ▶ Het drijfgas in het apparaat is brandbaar.
- ▶ Beschadig de koelcirculatie niet.
- ▶ Reinig het apparaat en apparaatonderdelen nooit met licht ontvlambare vloeistoffen. De daar uit ontstane gassen kunnen brandgevaar opleveren of ontploffen.
- ▶ Bewaar geen explosieve middelen zoals spuitbussen met brandbare drijfgassen in dit toestel.

- ▶ Bewaar of gebruik geen benzine of andere vuurgevaarlijke gassen en vloeistoffen in de buurt van dit apparaat of andere apparaten. De gassen kunnen brandgevaar opleveren of ontploffen.
- ▶ Gebruik geen mechanische inrichtingen om het ontdooien te versnellen.
- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten in het toestel.

45.2.3 Gevaar door elektrische stroom

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Trek nooit aan het snoer, maar de stekker in om het scheiden van de macht.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.

46 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

46.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ **WAARSCHUWING**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

46.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Dry-Aged Cooler wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Dry-Aged Cooler
- Metalen ophanging inclusief 4 vleeshaken
- Watertank
- 3 Metalen bodem
- Afdruipblik
- Met handvat en schroeven voor het handvat.

HINWEIS **TIP**

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

46.3 Uitpakken

Ga bij het uitpakken van het apparaat als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos en verwijder het verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenkant
- De apparaat moet rechtop getransporteerd worden.
- Reinig de binnenkant met handwarm water en een zachte doek.
- Sluit het apparaat pas na 12 uur wachten aan op het stroomnet en schakel het in, leg dan pas vlees in de dry-aged-cooler.

HINWEIS **TIP**

- ▶ Verwijder de beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.

46.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengrstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

46.5 Plaatsen

46.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) ondergrond met voldoende draagkracht voor de apparaat.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Omgevingstemperatuur beneden 16 ° C en boven 38 ° C kan leiden tot functionele beperkingen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 15 cm vrije ruimte rondom de apparaat.
- **WAARSCHUWING:** beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Om redenen van energiebesparing, moet u ervoor zorgen dat de ovendeur is gesloten tijdens de operatie.

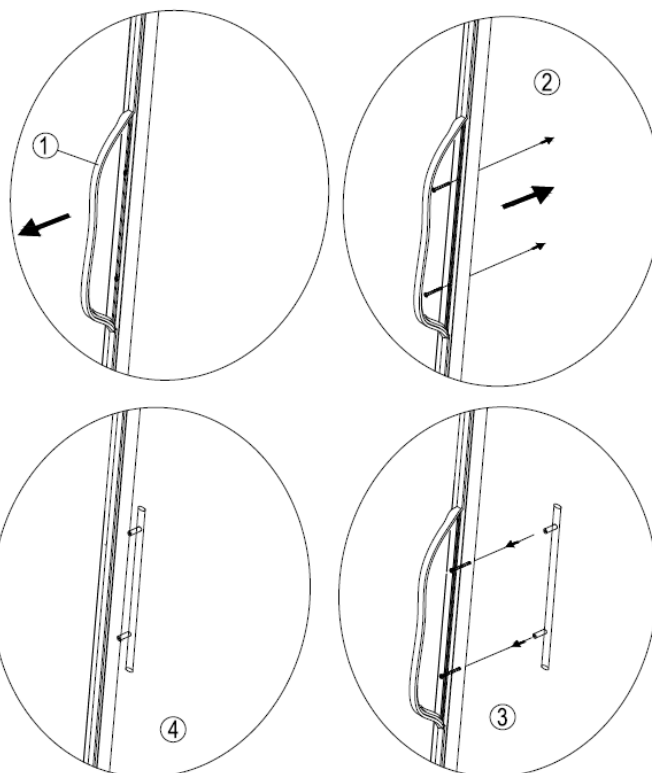
46.5.2 Stelpoten

Het apparaat wordt met 3 grote stelpoten en een kleine stelpoot geleverd. Stel de stelvoet zo in, dat het apparaat waterpas staat en niet kantelt.

46.5.1 Handvat bevestigen

Let u er a.u.b. op dat u het meegeleverde roestvrijstalen handvat voor de eerste ingebruikname aan de deur van het apparaat vastschroeft. Schuif daarbij het dichtingsrubber aan de achterkant opzij, om zo de voorgeboorde gaten vrij te maken. Met behulp van de meegeleverde schroeven kunt u het handvat aan de deur bevestigen.

Aansluitend zorgt u ervoor dat de deurdichting weer op de juiste positie zit.



46.5.2 Metalen bodem

Ledere metalen bodem is uitneembaar, om grotere stukken vlees te bewaren.

46.5.3 Uitnemen van de metalen bodem

Om een metalen bodem te verwijderen, haalt u eerst het vlees eruit. Gebruik handschoenen die geschikt zijn voor het contact met voedingsmiddelen. Vervolgens tilt u de bodem licht op en trekt deze eruit.

HINWEIS

Tip

- ▶ Let erop, dat de metalen bodem resp. de metalen ophanging voor de vleeshaak goed op zijn plaats zit voordat u het vlees erop leggen resp. hangt.

46.6 Elektrische aansluiting

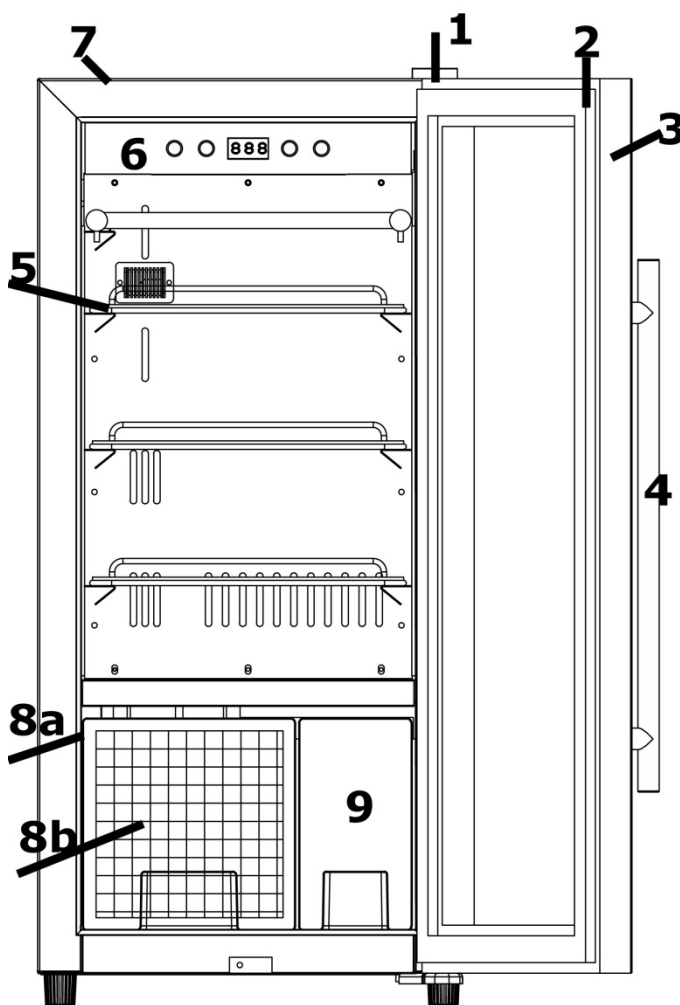
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige electricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

47 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.



47.1 Algemeen overzicht

- (1) Bovenste scharnierbedekking
- (2) Deurdichting
- (3) Deurkozijn (afsluitbaar)
- (4) Handvat
- (5) Metalen bodem (3 stuks)
of metalen ophanging
incl. vleeshaken (4 stuks)
- (6) Bedienveld
- (7) Behuizing
- (8a) Watertank
- (8b) Filter voor de watertank
- (9) Wateropvangbak


48 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

48.1 Bedieningspaneel en display

HINWEIS

TIP


- ▶ De toets  maakt een instelling tussen 2– 8 °C mogelijk voor het apparaat.
- ▶ Op het display wordt de actuele temperatuur weergegeven.



Schakel het apparaat in met de toets

LED-licht- en UV-licht-instelling



Druk 1 x , om het LED-Licht in te schakelen, dit wordt automatisch na 4 uur uitgeschakeld

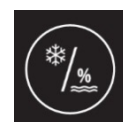



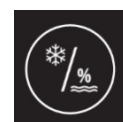
Druk  5 seconden, om het UV-licht in te schakelen.

HINWEIS

Tip

- ▶ De deur heeft een veiligheidsschakelaar. Wanneer u de deur van het apparaat opent, wordt het UV-licht automatisch uitgeschakeld, om uw ogen te beschermen. Kijk nooit direct in het UV-licht.
- ▶ Het UV-licht dient ter reiniging van de binnenruimte **na afsluiting van het rijpingsproces**. Schakel het licht niet in, wanneer er zich voedingsmiddelen in de binnenruimte bevinden!



U kunt door 3 sec. tegelijkertijd op de beide toetsen  en  te drukken wisselen tussen temperatuurweergave in °C en °F.

Temperatuurinstelling & Instelling van de luchtvochtigheid



U kunt met dit icoon tussen de instelling en weergave van de temperatuur of luchtvochtigheid wisselen:



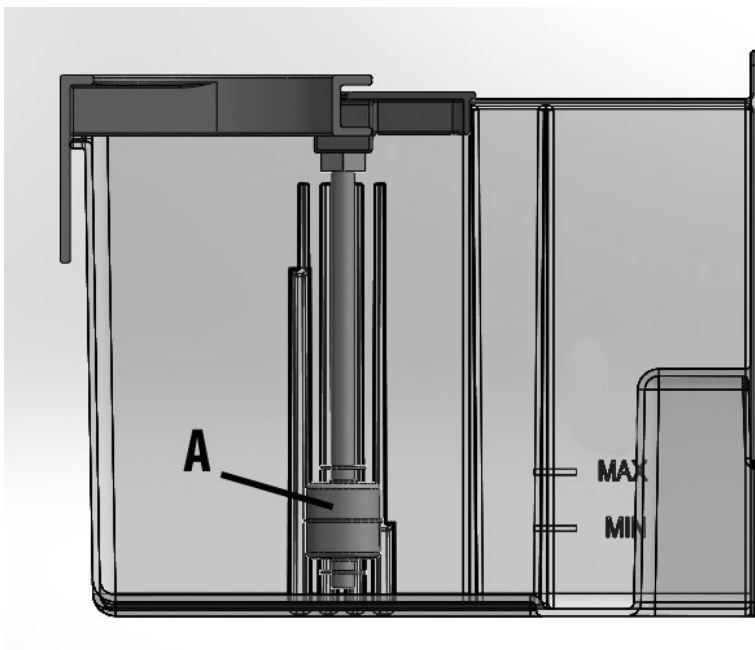
Pass met dit icoon de temperatuur aan van 2-8 °C in stappen van 1°C of de luchtvochtigheid in stappen van 1 %.

Wanneer u binnen 5 seconden geen instelling maakt, blijven de huidige instellingen behouden. Het apparaat keert automatisch terug tot weergave van de temperatuur.

Na 1 uur kunt u het vlees in het apparaat plaatsen. Plaats eerst de afdruiptank onder het vlees.

Voor optimale rijping adviseren we de volgende instelling: temperatuur 3°C / luchtvochtigheid 75%.

Watertank



A Dompel

Vul de watertank tot boven de min-markering. Let bovendien op de max-markering en vul in geen geval meer water dan tot aan de max-markering.

HINWEIS

Tip

- ▶ Gebruik gekookt en afgekoeld water.
- ▶ U moet de watertank buiten het apparaat vullen.

Het apparaat zendt meerdere waarschuwingssignalen uit en het display knippert, wanneer de watertank leeg is.

Om de luchtvochtigheid effectief te kunnen controlleren, moet er genoeg water in de watertank zitten.

De watertank is in tweeën gedeeld. Vul het water in grote tank. Kleine tank is voor het condensatiewater en moet regelmatig worden geleegd en gereinigd.

48.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

49 Dry-Aging

49.1 Veiligheidstips

HINWEIS

Tip

- ▶ De deur moet weinig worden geopend om het klimaat in het apparaat/de luchtvochtigheid niet onnodig te beïnvloeden.
- ▶ Informeer u zich over het droge rijpen (dry aging) bij een slager / expert die u vertrouwt.

⚠ GEFAHR

GEVAAR

- ▶ Gebruik alleen vlees dat geschikt is voor veredeling.
- ▶ Trek handschoenen aan die geschikt zijn voor het contact met voedingsmiddelen, wanneer u het vlees en de metalen inlegbodems of de vleeshanken aanraakt.
- ▶ Het gevaar bij dry-aging is het optreden van zogenaamde „wilde schimmel“. Dit kan in tegenstelling tot „goede Edelschimmel“ het vlees bederven en leiden tot toxische en allergische reacties. Let daarom op de perfecte hygiëne bij de omgang met het apparaat en het vlees en vraag een slager / expert die u vertrouwt over het dry-aging proces.
- ▶ Wanneer u een zure geur waarneemt, kan dit wijzen op wilde schimmel.
- ▶ Wanneer u een zurige geur ruikt, kan dit duiden op wilde schimmel.
- ▶ Na de afgesloten rijping moeten de donkere en droge plekken ruim worden verwijderd.
- ▶ Eet geen voedingsmiddelen die u te lang heeft bewaard, het kan een voedselvergiftiging leiden.

49.2 Afwijzing van aansprakelijkheid:

De producent is niet aansprakelijk voor schade aan het gekoelde product, ook niet bij defecte van het apparaat binnen de garantieperiode. De fabrikant is ook niet aansprakelijk voor persoonlijk letsel, door incorrect bewaard voedsel dat wordt geconsumeerd.

49.3 Informatie over dry-aging

Het droge rijpen (dry-aging) van rund- en varkensvlees en wild is een complex proces en heeft veel tijd en ideale omstandigheden nodig.

Plaats het kwalitatief hoogwaardige vlees op de metalen bodem of hangt het met de vleeshaken in het apparaat.

Controleer het vlees regelmatig op wildschimmel.

Wanneer de door u gewenste rijpinggraad is bereikt, haalt u het vlees uit het apparaat en portioneert u het volgens uw eigen voorkeur.

Verschillende aromas afhankelijk van de rijpingstijd

U bereikt een subtiel, nootachtig aroma, afhankelijk van het gebruikte vlees, na ca. 21 dagen. Paddestoelaromas bereikt u, afhankelijk van het gebruikte vlees, na ca. 28-35 dagen.

Krachtige aromas, zoals van blauwe schimmelkaas, krijgt u afhankelijk van het gebruikte vlees, na ca. 45 fdagen en meer.

Hoe langer u het vlees laat rijpen, desto krachtiger wordt het aroma.

50 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

50.1 Veiligheidsvoorschriften

▲ VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ Reinig het apparaat grondig, voordat u het in gebruik neemt.
- ▶ Reinig het apparaat grondig na ieder rijpingsproces.
- ▶ Schakel de dry-aged cooler voor het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact en haal al het vlees eruit.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt, moeten allen metalen bodems, de metalen ophanging en vleeshaken verwijderen en het apparaat grondig reinigen.
- ▶ Wanneer het rijpingsproces niet is gelukt, neemt u dan a.u.b. contact op met onze klantenservice, om te bespreken wat u verder kunt doen.

50.2 Reiniging

◆ Interieur

Reinig het apparaat grondig met ontsmettingsmiddel. Let op de inwerktijd van het gebruikte middel. Veeg het apparaat daarna grondig met een zachte doek schoon.

Schakel na ieder rijpingsproces het UV-licht gedurende 24 uur in.

◆ Deurafdichting

Wees vooral voorzichtig dat de deurafdichting is schoon, zodat het apparaat correct kunnen bedienen.

◆ Woningen

De buitenkant van het apparaat kan worden gereinigd met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Veeg goed droog met een zachte doek.

◆ Uitlaatopening

Stof of iets anders kan blokkeren het rookkanaal de opening en de invloed op de koeling efficiency van het apparaat. Vacuüm (op een laag niveau) uit de uitlaat opening vrij, indien nodig.

◆ Opvangbak voor condensatievocht (K)

Verwijder het condensatievocht regelmatig met een spons uit de opvangbak. Deze bevindt zich onderaan rechts aan de achterkant van het apparaat.



◆ Handmatig ontdooien:

Na ieder rijpingsproces het apparaat 24 uur laten ontdooien. Schakel het apparaat uit, maar niet door middel van de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het apparaat vervolgens handmatig ontdooien. Let op de opvangbak (K) en verwijder het tijdens het ontdooien opgevangen water.

◆ Wanneer het apparaat is bevroren, handelt u als volgt:

Haal het vlees uit het apparaat. Dek het af met vershoudfolie of plaats het indien mogelijk in een foliezakje en koel het in een geschikte koeler. Schakel de dry-aged cooler uit. Vul een pan met heet kraanwater en plaats hem op een doek op de onderste metalen bodem.

▲WARNING

Verbrandingsgevaar door de hete pan

► Ga voorzichtig om met de hete pan.

De waterdamp smelt het ontstane ijs in ongeveer een uur. Het smeltwater wordt opgevangen in de tank voor het condensatiewater en mogelijk in de opvangbak voor condensatievocht (K). Verwijder de pan en het doek uit het apparaat. Leeg de tank voor het condensatiewater en de opvangbak voor condensatievocht (K). Veeg het apparaat daarna met een zachte doek droog. Laat het apparaat 1 uur geopend staan, zodat het kan ontluchten.

Schakel het apparaat weer in en stel het apparaat op de gewenste waarden in. Wacht een uur. Plaats dan het vlees terug in het apparaat en zet het rijpingsproces voort zoals u dat gewend bent.

◆ Watertank en dompel

Reinig de watertank en dompel met ontsmettingsmiddel en een zachte doek.

◆ Filter voor de watertank

Reinig na ieder rijproces het aanwezige permanente filter in de watertank. Verwijder daarvoor het filter en reinig dit onder een lopende kraan met lauwwarm water. Plaats het filter vervolgens terug in de watertank. U kunt vervangende filters bestellen via onze klantenservice.

◆ Metalen inlegbodem, metalen ophanging, afdruiplijk en vleeshaak

Verwijder de metalen inlegbodem, de metalen ophanging, de afdruiplijk en de vleeshaak uit het apparaat en reinig deze vanwege de hygiëne met ontsmettingsmiddel.

50.3 Bewegen van het apparaat

Wanneer u het apparaat op een andere plaats wilt neerzetten:

Schakel het apparaat uit.

Maak de binnenkant leeg. Plak voor de zekerheid alle losse elementen aan de binnenkant vast. Plak de deur vast. De koelkast dient rechtop getransporteerd te worden.

51 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

51.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

51.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak
De koelprestatie is onvoldoende resp. het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet Meer.	Test u de temperatuurinstelling. De omgeving vereist eventueel een andere instelling De deur wordt te vaak geopend. De deur was niet helemaal dicht. De deurdichting dicht onvoldoende. De apparat heeft te weinig afstand. Ontdooi het apparaat.

Het licht werkt niet	Neem contact op met het Service Center
Trillingen & Het apparaat is te luid & Deur sluit niet goed	Test of het apparaat vlak staat. Controleer de ventilator. Componenten zitten los. Apparaat beroert de muur De deuren zijn andersom of onjuist aangebracht. De dichting is versleten. De plateaus zijn verschoven
Display is leeg. Toetsen functioneren niet	Neem contact op met het Service Center
Compressor start niet	De compressor start niet als de ruimtetemperatuur lager is dan de gewenste temperatuur.
Condens op de oppervlakte van de apparaat	Met name als het apparaat in een vochtige omgeving staat, ontstaat er condens op het glas aan de voorkant. Dit komt door de vochtige lucht die met de apparaat in contact komt. Wis de condens weg met een zacht doekje.
Gorgelend geluid dat klinkt als vloeistof	Het geluid van de compressor wanneer hij in werking treedt of buiten werking treedt. Het geluid van het vriesmiddel in de koelcirculatie.
E2 fout	Gewenste temperatuur wordt niet bereikt. Eventueel apparaat ontdooien (volg de instructies voor handmatig ontdooien in het hoofdstuk Reiniging).
Foutmelding E3	Geopende deur. Eventueel deurcontact controleren.
Foutmelding E6	Minder dan de minimale waterhoeveelheid. Vul het water in de tank bij. Eventueel sensor controleren.

HINWEIS

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.
- ▶ Reinig de metalen bodem, de afdruiplijk en vleeshaak met ontsmettingsmiddel en verwijder alle voedselresten uit het apparaat voordat u dit instuurt.

52 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.
- ▶ Het drijfgas in het apparaat is brandbaar. De verwijdering van dit brandbaar materiaal moet in overeenstemming met de nationale regelgeving.

53 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

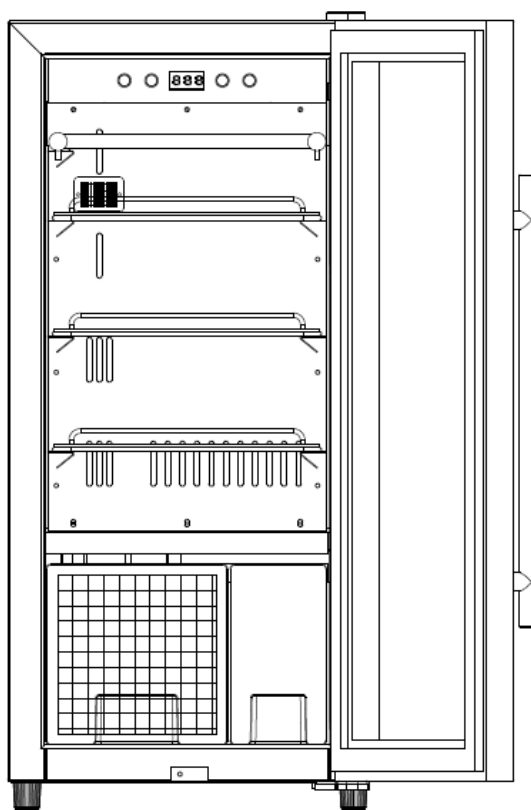
Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim. Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd. Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten. Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

54 Technische gegevens

Apparaat	Dry-Aged Cooler
Artikelnr.	688
Vermogens	60 W
Energieverbruik per 24 uur in kWh	0,44
Aansluitgegevens	220 V - 240 V; 50 Hz
Afmetingen (B/H/D)	395 x 875 x 585 mm
Netto gewicht	38,5 kg

Original bruksanvisning

Dry-Aged Cooler (688)



55 Original bruksanvisning

55.1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning.

Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt.

Vi önskar mycket nöje vid användningen.

55.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av Dry-aged Cooler (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten.

Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

55.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲GEFAHR FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

▲WARNING VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

▲VORSICHT**FÖRSIKTIGHET**

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS**OBS**

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

55.4 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

55.5 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

56 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

56.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd för hushållsbruk inomhus för

- att förvara och låta kött mogna (nöt-, gris-, vilt-). Apparaten är inte lämplig för fisk.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

▲WARNUNG VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.
- ▶ Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

56.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Denna apparat får inte användas av barn. Apparat och nätkabel ska hållas utom räckhåll för barn.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Rengörings- och underhållsarbeten får inte utföras av barn.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ Apparaten är inget kylskåp. Förvara inga andra livsmedel i apparaten än de som finns angivna under "Avsedd användning".

HINWEIS**OBS**

- ▶ En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Apparaten är inte lämplig för rökning av kött.
- ▶ Apparaten reglerar aktivt önskad luftfuktighet. Inga saltkuber får sättas in i apparaten för att reglera luftfuktigheten. Apparaten kan komma till skada. Skulle saltkuber ändå sättas in, upphör garantin för apparaten att gälla. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på apparat eller kött.

56.3 Riskkällor

56.3.1 Brand- eller explosionsfara/ Brandfara / risk på grund av brännbart material



Varning: Brandfara / risk på grund av brännbart material

Om enheten inte används på rätt sätt, föreligger fara för brand eller explosion genom antändning av innehållet.

Tänk på följande säkerhetsanvisningar för att undvika brandfara:

Varning: Brandfara / risk på grund av brännbart material



- ▶ Förvara inga explosiva ämnen som sprejburkar med brännbar drivgas i denna enhet.
- ▶ Drivmedlet inne i apparaten är brännbart.

- ▶ Kylkretsen av enheten får inte skadas.
- ▶ Använd inte elektriska apparater inuti apparaten.
- ▶ Rengör aldrig enheten och dess delar med lättantändliga vätskor. De gaser som då bildas, kan utgöra en brandfara eller explodera.
- ▶ Lagra eller använd inte bensin eller andra brandfarliga gaser och vätskor i närheten av denna eller andra apparater. Gaserna kan utgöra en brandfara eller explodera.
- ▶ Förvara inga explosiva ämnen som sprejburkar med brännbar drivgas i denna enhet.
- ▶ Skada inte kylcirkulationssystemet.
- ▶ Använd inga mekaniska anordningar för att påskynda avfrostningen.

56.3.2 Fara genom elektrisk ström

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Dra aldrig i nätsladden utan dra alltid ur stickproppen för att skilja enheten från elnätet.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

57 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

57.1 Säkerhetsanvisningar

▲WARNUNG VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.
- ▶ Till följd av enhetens höga vikt, ska såväl transport som uppackning och uppställning utföras av två personer.

57.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Dry-Aged Cooler levereras som standard med följande komponenter:

- Dry-Aged Cooler
- Metallupphängning inklusive 4 köttkrokar
- Vattentank
- Bruksanvisning med handtag och skruvar till handtaget
- 3 Lagringshyllor av metall
- Dropplåt

HINWEIS OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

57.3 Uppackning

Tillvägagångssätt för uppackning av enheten:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna såväl inre som yttre emballagematerial.
- Enheten får enbart transporteras upprättstående.
- Rengör enheten invändigt med ljummet vatten och en mjuk trasa.
- Anslut inte apparaten till elnätet förrän efter 12 timmars väntetid och slå på den, lägg först kött i Dry-Aged Cooler.

HINWEIS OBS

- ▶ Avlägsna skyddsfolien alldeles innan enheten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och smuts.

57.4 Avfallshantering av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.

Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

57.5 Uppställning

57.5.1 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av enheten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Placera enheten på ett jämnt, vågrätt underlag, med tillräcklig bärförmåga även när vinkylens är helt fylld.

- Installera inte enheten på en plats med direkt solljus eller i närheten av värmekällor (spis, värmeelement, uppvärmningsenheter, osv.). Direkt solljus kan förändra akrylytan och värmekällor kan påverka energiförbrukningen negativt.
- Kalla (under 16°C) eller mycket varma (över 38°C) omgivningstemperaturer kan likaså leda till funktionsbegränsningar.
- Enheten är enbart avsedd för användning inomhus. Ställ inte upp den i våt eller mycket fuktig omgivning.
- Ställ inte upp enheten i het omgivning eller i närheten av brännbara material.
- För korrekt drift behöver vinkylens tillräckligt luftflöde. Lämna 15 cm fritt utrymme på alla sidor vid uppställningen.
- **WARNING:** Stäng inte ventilationsöppningarna i apparathuset.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av enheten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.
- Tänk på energiförbrukningen och se noga till att vinkylens dörr är ordentligt stängd när enheten är i drift.

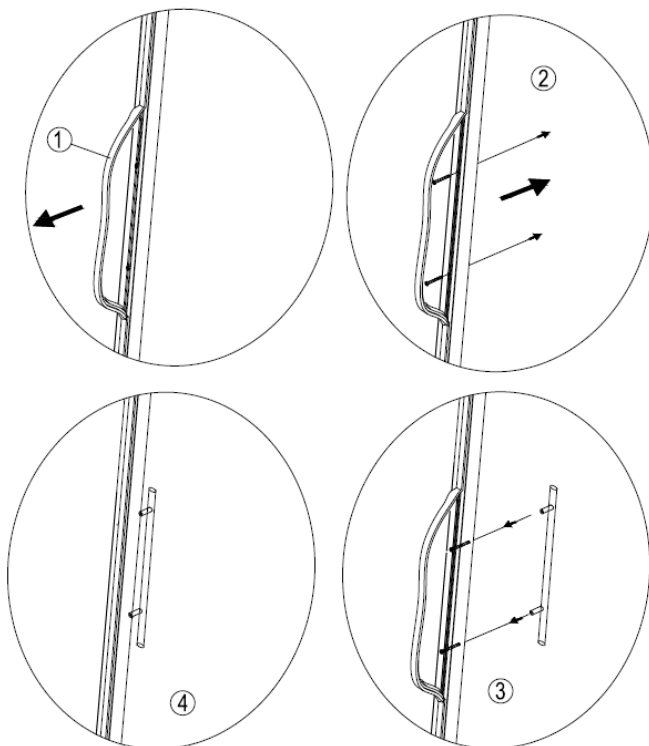
57.5.2 Stativfötter

Enheten levereras med 3 stora stativfötter och en mindre, ställbar fot. Anpassa den ställbara foten så, att enheten står vågrätt och inte stjälpes.

57.5.1 Montering av handtaget

Tänk på att det medlevererade handtaget av rostfritt stål, måste monteras på enheten innan den används för första gången. Skjut tätningsgummit på dörrens baksida åt sidan, för att frilägga de förborrade hålen. Med hjälp av de medlevererade skruvarna monteras handtaget på dörren.

Därefter sätts dörrtätningen tillbaka i rätt läge.



57.5.2 Lagringshyllor av metall

Varje lagringshylla av metall kan tas ut, för att lagra större köttstycken.

57.5.3 Uttagning av lagringshyllor av metall

För att ta ut en lagringshylla av metall, ska först köttet tas ut. Använd handskar, som är avsedda för kontakt med livsmedel. Lyft sedan hyllan en aning och dra därefter ut den.

HINWEIS

OBS

- Se noga till, att lagringshyllorna av metall resp. metallupphängningen för köttkrokarna har snäppt in korrekt på plats, innan du lägger resp. hänger in kött på dem.

57.6 Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller -dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Förvissa dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under ytor som är heta eller har vassa kanter.
- Dra nätsladden på ett sådant sätt, att du inte snubblar på den.
- Enheten är inte konstruerad för att drivas via en omformare för likström-växelström.

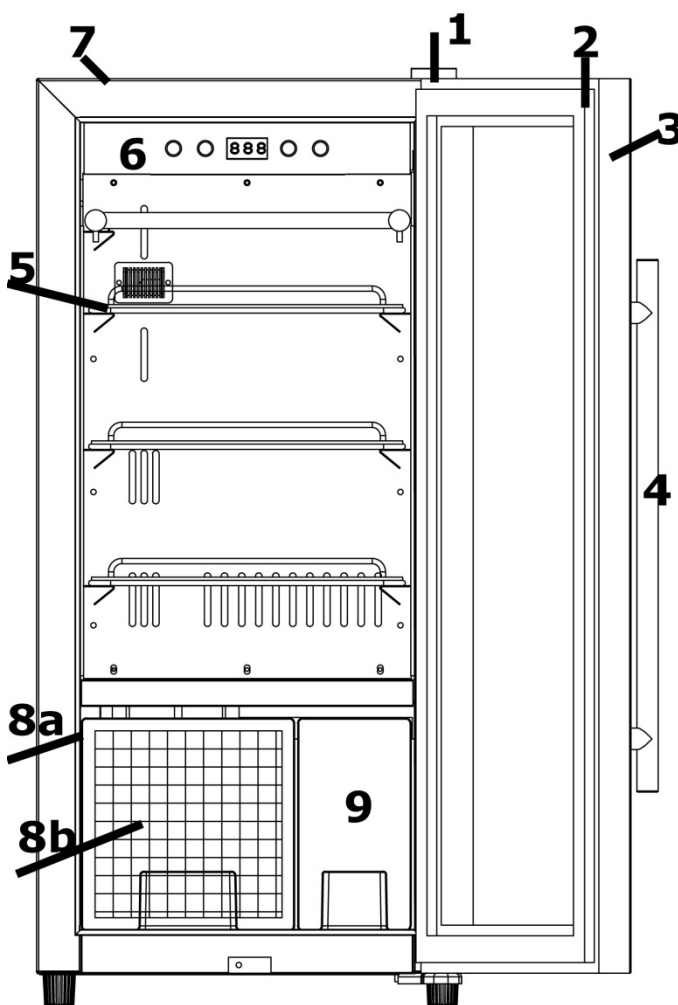
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparaterns elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

58 Konstruktion och funktion

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om apparaterns konstruktion och funktion.

58.1 Översikt

- (1) övre gångjärn
- (2) dörrpackning
- (3) dörrram (låsbart)
- (4) dörrhandtag
- (5) Lagringshyllor av metall (3 st) eller metallupphängning inkl. köttkrokar (4 st)
- (6) manöverpanel
- (7) Hölje
- (8a) Vattentank
- (8b) Vattentensfilter
- (9) Restvattentank



59 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparatern. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

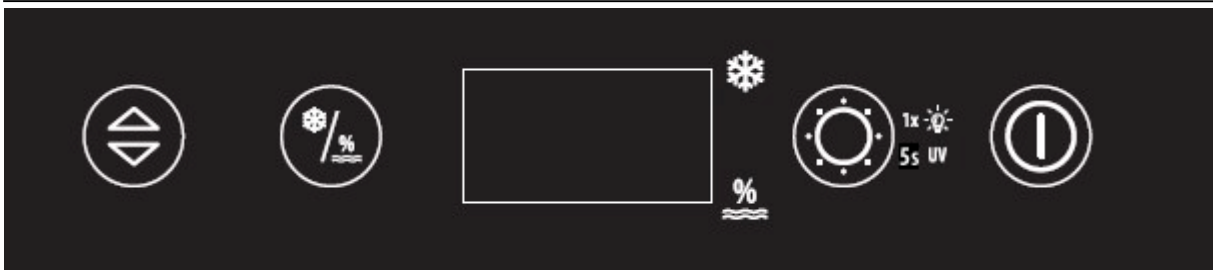
59.1 Manöverorgan och indikeringar

HINWEIS

OBS





- ▶ Knappen möjliggör inställning av apparatern mellan 2 –8 °C.
- ▶ På displayen visas aktuell genomsnittlig temperatur.



Starta apparaten med knappen .

LED-ljus- och UV-ljusinställning



Tryck 1 x  för att slå på lysdioden, den stängs av automatiskt efter 4 timmar

Tryck  i 5 sekunder, UV-lampan är påslagen.


HINWEIS


OBS

- Dörren är försedd med en säkerhetsbrytare. När du öppnar dörren till apparaten, släcks UV-ljuset automatiskt, för att skydda dina ögon. Titta aldrig direkt in i UV-ljuset.
- UV-ljuset är avsett för den invändiga rengöringen efter **avslutad mogningsprocess**. Aktivera inte ljuset, när livsmedel förvaras i skåpet!

Genom att i 3 s samtidigt trycka in de båda knapparna  och  kan du växla mellan temperaturvisning i °C och °F.

Temperaturinställning & Inställning av luftfuktighet:

Ni kan växla  mellan inställning och visning av temperatur eller luftfuktighet:

Justera  temperaturen från 2-8 °C stegvis med 1°C eller luftfuktigheten 1 steg om 1 %.

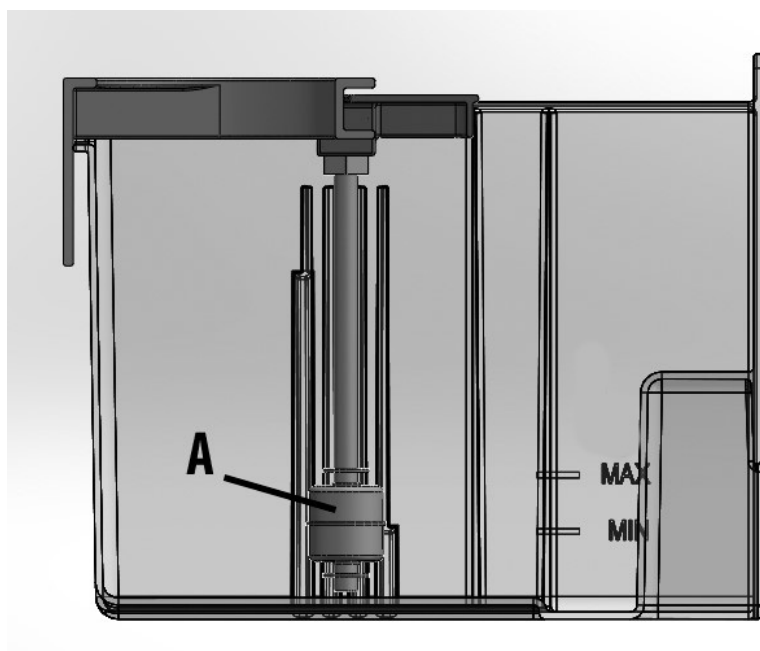
Om ni inte gör någon inställning inom 5 sekunder, så behåller enheten de hittillsvarande inställningarna.

Enheten återgår automatiskt tillbaka till temperaturdisplayen.

Efter 1 timme kan ni lägga in köttet i enheten. Ställ dessförinnan droppskålen under köttet.

För optimalt mogningsresultat rekommenderar vi följande inställning: temperatur 3°C/luftfuktighet 75 %.

Vattentak



A Flottör

Fyll vattentanken till ovanför min- markeringen. Beakta dessutom max- markeringen och fyll under inga omständigheter på mer vatten än upp till max- markeringen.

HINWEIS

OBS

- ▶ Använd kokt och åter avkyllt vatten.
- ▶ Du bör fylla vattentanken utanför enheten.

Apparaten avger flera varningsljud och displayen blinkar, om vattentanken är tom. För att effektivt kunna kontrollera luftfuktigheten, måste du fylla tillräckligt med vatten i vattentanken.

Vattentanken är tvådelad. Fyll på vatten i tanken stor tank. Tank liten tank är avsedd för kondensvatten och måste regelbundet tömmas och rengöras.

59.2 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på enhets baksida.

60Dry-Aging (tormogning)

60.1 Säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

- ▶ Dörren ska öppnas sällan för att inte onödigtvis påverka klimatet i apparaten/luftfuktigheten.
- ▶ Skaffa dig kunskaper om tormogning (Dry Aging) hos en charkuterist / experter som du litar på.

- ▶ Använd uteslutande kött som är lämpligt för raffinering.
- ▶ Använd handskar, som är avsedda för livsmedelshantering, när du vidrör köttet och metallhyllorna eller köttkrokarna.
- ▶ Faran vid torkmogning är uppkomsten av s.k. "oätligt mögel". Detta kan i motsats till "bra ätligt mögel" fördärva köttet och leda till förgiftnings- och allergiska reaktioner. Var av denna anledning noga med perfekt hygien vid hantering av apparat och kött och skaffa dig ingående kunskaper om torkmogning hos en charkuterist / experter du litar på.
- ▶ Om ni känner en syrlig lukt, kan det vara tecken på vilt mögel.
- ▶ Efter avslutad mogning måste du avlägsna mörka och torra ställen med god marginal.
- ▶ Ät inga överlagrade livsmedel, detta kan leda till en matförgiftning.

60.2 Uteslutande av ansvar:

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på det som kylförvaras, inte heller i samband med defekt på apparaten under garantitiden. Likaså utesluter tillverkaren ansvar för personskador genom felaktigt förvarade varor, vilka därefter förtärs.

60.3 Information om Dry-Aging (torkmogning)

Torkmogning (dry-aging) av såväl nö- och griskött som viltkött är en omständlig process som kräver tid och idealiska förhållanden.

Lägg det kvalitativt förstklassiga köttet på lagringshyllorna av metall eller häng in det i apparaten med köttkrokarna. Kontrollera regelbundet köttet med avseende på oätligt mögel. När den av dig önskade mogningsgraden uppnåtts, ska du ta ut köttet, dela upp det i portioner som du vill ha det och tillaga det.

Olika smak beroende på mogningstid

Milda, nötaktiga smaker uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 21 dagar.

Smaker, liknande svamp, uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 28-35 dagar.

Kraftiga smaker, liknande blåmögelist, uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 45 dagar och längre. Ju längre du låter köttet mogna, desto kraftigare blir smaken.

61 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

61.1 Säkerhetsanvisningar

Tänk på följande säkerhetsanvisningar, innan du börjar rengöra enheten:

- ▶ Rengör enheten grundligt, innan den tas i drift.
- ▶ Rengör enheten grundligt efter varje mognadsprocess.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Slå från Dry-Aged Cooler före rengöring, dra kontakten ur vägguttaget och ta ut allt kött.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Om du inte längre ska använda apparaten, ska du ta ut alla lagringshyllorna av metall, metallupphängningen och köttkrokarna och rengöra apparaten grundligt.
- ▶ Om mognadsprocessen misslyckats, kontakta då vår kundtjänst, för att komma överens om vidare åtgärder.

61.2 Rengöring

◆ Invändigt

Rengör enheten grundligt med desinfektionsmedel. Notera exponeringstiden för det använda medlet.

Torka därefter enheten grundligt torr med en mjuk duk.

Efter varje mognadsprocess ska UV-ljuset aktiveras under ett dygn.

◆ Dörrtätning

Var särskilt noga med att dörrtätningen är ren, så att enheten kan arbeta utan problem

◆ Hölje

Utsidan på höljet rengörs med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Torka sedan grundligt med en mjuk trasa.

◆ Utsugsöppning/fläkt

Damm eller annat kan sätta igen utsugsöppningen och negativt påverka enhetens kyleffekt. Sug rent (på en låg nivå) utsugsöppningen vid behov.



◆ Uppsamlingsbehållare för kondensvatten (K)

Avlägsna regelbundet kondensvattnet ur uppsamlingsbehållaren med hjälp av en svamp. Behållaren sitter nere till höger på apparatens baksida.

◆ Manuell avfrostning:

Låt enheten tina i 24 timmar efter varje mognadsprocess.

Stänga av apparaten men dra inte ur nätkontakten. Låt sedan apparaten frostas av manuellt. Se noga till uppsamlingskålen (K) och avlägsna det vatten som bildas under avfrostningen.

◆ Gör på följande sätt om enheten skulle vara nedisad:

Ta bort köttet från enheten. Skydda med plastfolie eller, om möjligt, placera det i en foliepåse och kyl det i ett lämpligt kylskåp. Stäng av enheten.

Fyll en kastrull med varmt, men inte längre kokande kranvatten och placera kastrullen på en trasa på det nedre metallagringsgolvet.

▲WARNING **VARNING: Risk för skällning på grund av den varma kastrullen.**

► Hantera den varma kastrullen försiktigt.

Vattenångan kommer att smälta den is som uppstått inom ca. en timme. Smältvattnet samlas i en tank för kondensvatten och möjligtvis i uppsamlings-skålen (K). Tag bort kastrullen och duken ur enheten. Töm kondensvattentanken och uppsamlings-skålen(K). Torka enheten torr med en mjuk duk. Lämna enheten öppen under en timme, så att enheten kan luftas.

Slå åter på enheten och ställ in den på de önskade värdena. Vänta en timme. Sätt därefter tillbaka köttet i enheten och fortsätt med mognadsprocessen som vanligt.

◆ Vattentank& Flottören

Rengör vattentanken & flottören med desinfektionsmedel och en mjuk duk.

◆ Vattentensfilter

Rengör det befintliga permanenta filtret i vattentanken efter varje mognadsprocess.. För detta ändamål ska filtret tas bort och rengöras med rinnande ljummet kranvatten. Sätt därefter tillbaka filtret i vattentanken. Ni kan beställa ersättningsfilter via vår kundtjänst.

◆ Metallhyllor, metallupphängning, dropplåt och köttkrokar

Ta ut lagringshyllor av metall, metallupphängning, dropplåt och köttkrokarna ur apparaten och rengör dessa av hygieniska skäl med desinfektionsmedel.

61.3 Flyttning av enheten

Om du vill flytta enheten till annan plats: Slå från enheten. Töm den på innehållet. Tejpa för säkerhets skull fast alla lösa invändiga detaljer. Tejpa fast dörren. Vinkylan får enbart transporteras upprättstående.

62 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

62.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

62.2 Orsaker och åtgärdande av störningar

Nedanstående uppställning utgör ett hjälpmedel vid lokalisering och åtgärdande av mindre störningar.

Störning	Möjlig orsak
Kyleffekten är otillfredsställande resp. apparaten kommer inte längre till inställd temperatur	Kontrollera temperaturinställningen. Omgivningen kräver eventuellt en annan inställning. Dörren öppnas ofta. Dörren är inte helt stängd. Dörrtätningen tätar inte tillräckligt. Apparat står inte tillräckligt fritt Frosta av apparaten.
Belysningen fungerar inte.	Kontakta Service-Center.
Vibrationer & Enheten låter för mycket & Dörren sluter inte riktigt.	Kontrollera om enheten står plant. Enheten står inte plant. Kontrollera fläkten. Lös delar. Enheten står emot väggen Dörrarna har monterats omvänt eller felaktigt. Tätningen är sliten. Hyllorna har glidit snett.
Displayen visar ingenting. Knapparna fungerar inte.	Kontakta Service-Center.
Kompressorn startar inte	Kompressorn startar inte om rumstemperaturen är lägre än den önskade temperaturen.
Kondens på apparaten yta	Kondens bildas på glasfronten i synnerhet, om apparat står i en fuktig miljö. Detta är ett resultat av fuktigheten i den luft, som vinkylan kommer i kontakt med. Torka bort kondens med en mjuk trasa.
Gurglande ljud, som tyder på vätska	Ljud från kompressorn, när den startar eller stoppar driften. Ljudet från frysmedlet i kylcirkulationssystemet.
Felmeddelande E2	Önskad temperatur uppnås inte. Frosta vid behov av apparaten (Enligt anvisningarna för manuell avfrostning i kapitlet "Rengöring").
Felmeddelande E3	Öppen dörr Kontrollera dörrkontakten vid behov.
Felmeddelande E6	Minsta vattenvolym underskriden. Fyll på vatten i tanken. Kontrollera givaren vid behov.

HINWEIS

OBS

► Kontakta vår kundtjänst, om det inte går att lösa problemet med ovanstående steg.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Rengör lagringshyllorna av köttkrokarna och metallupphängning, dropplåt med desinfektionsmedel och avlägsna alla livsmedelsrester ur apparaten, innan du skickar in den.

63 Avfallshantering av uttjänt apparat



Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet.

I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön.

Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.
- ▶ Drivmedlet inne i apparaten är brännbart. Avfallshantering av detta brandfarliga material måste ske i överensstämmelse med de nationella bestämmelserna.

64 Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 24 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta. Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är sliddelar, transportskador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslutna från garantianspråk. Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet). Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande. Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk. I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat.

Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

65 Tekniska data

Benämning	Dry-Aged Cooler
Artikelnr.	688
Effekt	60 W
Energiförbrukning per dygn i kWh	0,44
Spänning	220 V - 240 V; 50 Hz
Vikt	38,5 kg
Yttermått (B/H/D)	395 x 875 x 585 mm